

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 9 avril 2018 au 4 mai

Lundi 9 Salade de pomme de terre Œufs à la florentine Epinard bio Fromage Fruit de saison	Lundi 16 Salade verte bio Meunière de poisson Pomme noisette Yaourt Fruit de saison	Lundi 23 menu végétarien Salade de pâtes Omelette Brocolis à la béchamel bio Fromage Fruit de saison	Lundi 30 avril Terrine de campagne, tomates Boulghour bio aux légumes Yaourt aux fruits
Mardi 10 Asperge vinaigrette Filet de poisson sauce aneth Riz pilaf Yaourt aromatisé Fruit de saison	Mardi 17 Macédoine mayonnaise Pilon de poulet Coquillettes Fromage Salade de fruits	Mardi 24 Betteraves lanières bio Aiguillettes de poulet au romarin Courgettes Bio Yaourt aromatisé Pâtisserie	Mardi 1er 
Mercredi 11 menu végétarien Radis croc sel Spaghettis aux petits légumes et pois chiche Fromage Poire cuite	Mercredi 18 Salade de lentilles bio Sauté de veau Carottes vichy bio Yaourt nature Fruit de saison	Mercredi 25 Salade de haricot vert bio Filet de poisson rôti Riz à la tomate Yaourt aromatisé Fruit de saison	Mercredi 2 Salade verte bio Emincé de poulet Jardinière de légumes Yaourt nature Fruit de saison
Jeudi 12 Carottes râpées bio sauce citron Emincé de poulet au curry Blé bio Fromage Compote	Jeudi 19 menu végétarien Terrine de légumes Steak de pois chiche bio sauce tomate Semoule Yaourt	Jeudi 26 Taboulé bio Sauté de bœufs Poêlée de légumes Yaourt aux fruits	Jeudi 3 menu végétarien Salade de tomate bio Mélange à la mexicaine (riz, haricot rouge, poivrons) Yaourt nature Fruit de saison
Vendredi 13 menu bio Salade de tomates Steak haché Gratin de chou fleur Pâtisserie	Vendredi 20 menu bio Salade verte Poisson sauce citron Riz Fromage Compote	Vendredi 27 menu bio Salade de choux fleurs Saucisse de volaille Pâtes Fromage Compote	Vendredi 4 menu bio Carottes râpées Filet de poisson Frites Fromage Compote

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: les pâtes, le riz, la semoule et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE



Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amylicés

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, les plats marqués d'un astérisque ne sont pas de fabrication maison, toutes nos denrées sont garantis sans OGM
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune