

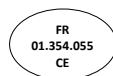
RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 2 juillet au 27 juillet 2018



Lundi 2 menu végétarien Mini tresse au fromage* Ravioles de légumes* sauce tomate Compote Petit biscuit	Lundi 9 Salade de riz au thon Œufs bio béchamel Epinards bio Fromage bio Fruit de saison bio	Lundi 16 Salade de concombre Filet de poisson sauce basilic Pomme de terre vapeur bio Fromage bio Glace	Lundi 23 Rosette, tomates bio Macaroni aux légumes à la crème Fromage bio Yaourt bio
Mardi 3 Melon bio Bœuf braisé Riz aux légumes multicolore bio Fromage Tarte aux pommes	Mardi 10 Betteraves cubes Filet de poisson sauce aneth Semoule Yaourt bio Petit biscuit	Mardi 17 Salade haricot vert bio Haut de cuisse de poulet bio Riz Fromage bio Salade de fruits	Mardi 24 menu végétarien Poireaux vinaigrette Tortellini aux 3 fromages* Glace
Mercredi 4 Macédoines de légumes bio Ilet de poisson crème de citron Pâtes Fromage bio Fruit de saison	Mercredi 11 menu végétarien Tomates bio mozzarella Ragout de haricot rouge bio à la crème Courgettes bio* Fromage bio Poire au sirop	Mercredi 18 Crêpe au fromage Bœuf bourguignon Carottes bio persillées Fromage Flan bio	Mercredi 25 Macédoine de légumes bio Roti de veau à l'estragon Pomme purée bio Yaourt bio Petit biscuit
Jeudi 5 menu bio Salade verte Saucisse de volaille Haricot vert en persillade Yaourt	Jeudi 12 Carottes râpées bio Pilon de poulet bio Frites bio Yaourt	Jeudi 19 menu végétarien Pastèque bio Risotto aux champignons bio Fromage bio Yaourt bio	Jeudi 26 Taboulé à la menthe Suprême de poulet au curry Petit pois bio Fromage bio Fruit de saison bio
Vendredi 6 Menu Pique-nique Sandwich au thon Chips Babybel Glace Jus de fruit	Vendredi 13 menu bio Salade de maïs Steak haché Gratin de brocolis Fromage Compote	Vendredi 20 menu bio Salade verte Meunière de poisson Gratin de pâtes Fromage Yaourt	Vendredi 27 menu bio Melon Filet de poisson sauce aux épices du soleil Ebly à la tomates Fruit de saison

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Numéro agrément cuisine centrale



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



Fait maison



Bio locale



Pêche raisonnée

Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amyacés

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, 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