

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 19 novembre au 14 décembre 2018

<p>Lundi 19</p> <p>Salade mexicaine(harcicot rouge et maïs bio) </p> <p>Omellette au fromage </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 26</p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Lundi 3 menu végétariens</p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Œuf béchamel </p> <p>Epinard bio </p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 10</p> <p>Saucisson/terrine de poisson</p> <p>Semoule </p> <p>Tajine de légumes bio </p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt bio</p>
<p>Mardi 20</p> <p>Duo de brocolis et choux fleurs bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mardi 27</p> <p>Betterave cubes </p> <p>Pilon de poulet </p> <p>Frites bio</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mardi 4</p> <p>Céleri bio suace cocktail </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Petit pois bio </p> <p>Gateau de semoule</p>	<p>Mardi 11 menu végétarien</p> <p>Salade d'endives et dés de gruyère </p> <p>Pané de blé, tomates, mozzarella </p> <p>Gratin de cucurbitacé(courges, courgette bio) </p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
<p>Mercredi 21 menu végétarien</p> <p>Salade de tomates bio </p> <p>Tortellini ricotta épinards</p> <p>Fromage bio</p> <p>Compote </p>	<p>Mercredi 28</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>carottes braisées bio </p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 5</p> <p>Asperges mayonnaise</p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Flageolet bio à la crème </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 12</p> <p>Macédoine de légumes bio</p> <p>Steak haché de veau</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison bio</p>
<p>Jeudi 22</p> <p>Salade cougerttes crus bio </p> <p>Steak haché</p> <p>Haricots verts bio persillés </p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Jeudi 29 menu végétarien</p> <p>Salade de pois chiche bio </p> <p>Steak du fromager</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Compote </p> <p>Petit biscuit</p>	<p>Jeudi 6</p> <p>Salade de lentilles bio </p> <p>Sauté de veau </p> <p>Haricot plat coupe sabre </p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Haricot beurre </p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>
<p>Vendredi 23 menu bio</p> <p>Soupe de légumes </p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Semoule </p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 30 menu bio</p> <p>Salade verte </p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 7 menu bio</p> <p>Carottes rapées </p> <p>Suprême de poulet </p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 14 menu bio</p> <p>Soupe de légumes </p> <p>Manchon de poulet</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale



Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amylicés

FR
01.354.055
CE

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune



RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 19 novembre au 14 décembre 2018