









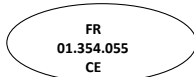
RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 11 mars au 5 avril 2019

Lundi 11 Salade de boulgour  Œufs béchamel Epinard bio Gouda bio Fruit de saison bio	Lundi 18  Soupe de légumes bio  Filet de poisson sauce maison  Semoule Yaourt pulvé fraise bio Compote bio 	Lundi 25 menu végétarien Taboulé bio Omelette  Gratin de choux fleurs bio  Yaourt à la vanille bio Fruit de saison bio	Lundi 1 Pâté en croute/ surimi mayonnaise Pâtes demi lune au saumon Babybel Yaourt à boire
Mardi 12  Poireaux vinaigrette Filet de poisson sauce maison  Riz Yaourt nature sucré bio Fruit de saison bio	Mardi 19 Betterave en cube  Haut de cuisse de poulet  Pâtes Kiri Fruit de saison bio	Mardi 26 Betterave lanière bio  Haut de cuisse de poulet  Frites  Yaourt à la pêche bio Palet breton	Mardi 2 Salade mixte de crudités  Mijoté de bœuf  Pates Port salut Fruit de saison bio
Mercredi 13 menu végétarien Salade de concombre bio  Tajine de légumes bio  Quinoa Fromage bio Fruit de saison bio	Mercredi 20 Salade de pâtes au thon  Boulette de bœuf sauce tomate basilic bio Brocolis bio  Yaourt bio Fruit de saison bio	Mercredi 27  Salade de cœur de palmier Filet de poisson sauce maison  Petit pois bio  Fromage bio Fruit de saison bio	Mercredi 3 Salade choux fleurs bio  Haut de cuisse de poulet  Carottes bio  Glace
Jeudi 14 Salade de maïs bio Diot de Savoie  Emincé de choux bio à la crème  Yaourt brassé aux fruits bio Sablé du Nord	Jeudi 21 menu végétarien Salade de haricot vert bio  Pané de blé tomates et mozzarella Ratatouille bio Muffin	Jeudi 28 Salade de crozet bio  Steak haché Haricot plat coupe sabre  Liégeois chocolat bio	Jeudi 4  Macédoine de légumes bio Filet de poisson sauce maison  Frites Liégeois aux fruits
Vendredi 15 menu bio  Soupe de légumes  Pilon de poulet Pommes sautées au romarin  Mimolette Compote 	Vendredi 22 menu bio Salade de carottes  Quenelle sauce maison  Riz Gouda Compote 	Vendredi 29 menu bio Salade verte Saucisse de volaille Pomme boulangère  Edam Compote 	Vendredi 5 menu bio/végétarien Salade de tomates Couscous végétarien  Petit suisse Fruit de saison

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 amylacés

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