



# Menus Scolaires

Semaine 1 du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	<b>Féié</b>	Saucisson et cornichons	Pizza au fromage	Velouté de potiron
Plat	 Escalope de dinde sauce aigre douce		Calamars à la romaine et citron	Pôlée de <b>colin</b> doré au beurre et citron	 Hachis Parmentier
Accompagnement	<b>Riz bio</b>		Brocolis béchamel	Petits pois aux carottes	
Dessert	Compote pomme fraise individuelle		Petit suisse aromatisé	<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Emmental bio</b>

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.