

Menus Scolaires

Semaine 10 du 4 au 8 Mars 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette basilic	Pizza au fromage	Potage de légumes	Chou rouge maïs vinaigrette
Plat	Jambon blanc de porc	Poisson pané et citron	Rôti de bœuf froid	Sauté de poulet façon tajine	Boulettes de bœuf sauce tomate basilic
Accompagnement	Poireaux à la béchamel	Gratin de pommes de terre navets	Purée de carottes	Semoule bio	Cœur de blé
Dessert	Saint Paulin	Cocktail de fruits au sirop	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cake aux pommes

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.