

Menus Scolaires

Semaine 18 du 29 Avril au 3 Mai 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres vinaigrette	Pizza au fromage	Férialé	Carottes râpées vinaigrette	Radis roses et beurre
Plat	 Sauté de poulet sauce tajine	 Rôti de porc		Paupiette de veau sauce au curry	Calamars à la romaine
Accompagnement	Semoule bio	Courgettes à la provençale		Pommes noisettes	Brocolis bio béchamel
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison		Emmental	Cake au citron

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.