




Menus Scolaires

Semaine 26 du 24 au 28 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres à la vinaigrette	Salade de riz	Pizza au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pastèque
Plat	Paupiette de veau sauce au curry	 Rôti de bœuf froid	 Sauté de poulet sauce au curcuma	 Lasagnes de bœuf	Pané de poisson blanc
Accompagnement	Semoule bio	Courgettes à la provençale	Jardinière de légumes		Haricots verts bio à l'échalote
Dessert	Carré de Ligeil	Yaourt fermier sucré	Fruit de saison	Compote pomme fraise individuelle	Moelleux aux abricots

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.