




## Rentrée Scolaire

## Repas de la rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette	Oeufs durs et mayonnaise	<b>Salade verte</b> aux croûtons et vinaigrette	<b>Melon</b>	Taboulé
Plat	 Escalope de dinde sauce aux champignons	Aiguillettes de blé carottes panées	 Rôti de dinde nature	 Lasagnes de bœuf	<b>Filet de colin</b> corn flakes et citron
Accompagnement	Riz	Gratin de chou fleur	Haricots blancs à la tomate		Ratatouille
Dessert	Compote pomme fraise individuelle	<b>Fruit de saison bio</b>	Flan nappé au caramel	Cake au chocolat	Camembert

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.