

Menus Scolaires

Semaine 43 du 22 au 26 Octobre 2018

Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Entrée | Céleris râpés rémoulade | Salade de cœur de blé | Crêpe au fromage | Endives aux dès de fromage et à la vinaigrette | Salade verte mimosa et vinaigrette |
| Plat | Sauté de bœuf sauce au curry | Poelée de colin doré au beurre et citron | Paupiette de veau sauce aux cornichons | Saucisse de Toulouse | Rôti de dinde |
| Accompagnement | Semoule | Chou fleur béchamel | Haricots verts bio | Haricots blancs à la tomate | Gratin de navets pommes de terre |
| Dessert | Fruit de saison | Camembert bio | Cocktail de fruits au sirop | Mousse au chocolat au lait | Cake à la fleur d'oranger |

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.