

Rentrée Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Saucisson et cornichons	Céleris râpés rémoulade	Velouté de poireaux	Salade verte aux dès de fromage
Plat	Haut de cuisse de poulet	Emincé de bœuf Bourguignon	Boulettes d'agneau sauce tomate basilic	Gratin de coquillettes au jambon	Calamars à la romaine et citron
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Pommes de terre vapeur aux herbes	Riz	au jambon	Purée de panais et de carottes
Dessert	Fruit de saison	Camembert	Flan nappé au caramel	Compote pomme bio individuelle	Cake aux pépites de chocolat

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.