



Menus Scolaires

Semaine 52 du 24 au 28 Décembre 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Férialé	Pomelos et sucre	Endives aux croûtons et vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	Saumon à la crème		Cordon bleu de dinde	 Boulettes de bœuf façon tajine	 Rôti de porc au jus
Accompagnement	Pennes		Purée de potiron	Semoule bio	Lentilles
Dessert	Fruit de saison		Cake au chocolat	Fondu carré	Mousse au chocolat au lait

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.