



Menus Scolaires

Semaine 9 du 25 Février au 1er Mars 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Céleris râpés aux dès de fromage et vinaigrette	Salade de blé	Salade verte mimosa et vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Plat	 Bolognaise de bœuf	 Sauté de dinde sauce aux champignons	Parmentier de poisson au potiron	Chipolatas grillées	Paupiette de veau sauce aux épices
Accompagnement	Macaronis bio	Haricots beurre		Pommes noisettes et mayonnaise	Riz
Dessert	Brie	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème vanille	Compote poisson fraîche

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.