

Menus Scolaires

Semaine 43 du 21 au 25 Octobre 2019

Vacances scolaires

Repas Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage Crêpe au fromage	Chou rouge aux pommes Céleris rémoulade aux pommes	Pamplemousse et sucre Salade verte et vinaigrette	Salade de pomme de terre aux cornichons et échalote Salade de riz	Betterave BIO vinaigrette à l'ail Brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc
Plat	Filet de lieu sauce rougail	Rôti de porc sauce charcutière	Quenelles natures sauce nantua	 Paupiette de veau sauce paprika	Pâtes cuisinées aux allumettes de dinde façon à la reine
	Chou fleur persillé	Blé façon pilaff	Riz BIO	Salsifis persillade	
Accompagnement	Crêpe aux champignons			Boulettes végétariennes sauce paprika	Pâtes cuisinées au Colin façon à la reine
Plat sans viande	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Carré de ligueil Camembert	Vache qui rit Carré frais	Yaourt nature et sucre Petit suisse aromatisé	Maasdam BIO Cantal
Produit laitier	Choix de fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Flan au chocolat	Banane BIO Fruit de saison	Compote de pomme fraîche	Raisin Fruit de saison
Dessert					

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.

Menus Scolaires

Semaine 44 du 28 Octobre au 1er Novembre 2019

Vacances scolaires

Repas végété

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis & Beurre Haricots verts en salade	Salade de lentilles à l'échalote Salade de pomme de terre à l'échalote	Tomate vinaigrette basilic Carottes râpées vinaigrette	Endives et dés de mimolette Céleris râpés rémoulade	Férié
Plat	Boulette d'agneau sauce tajine Semoule BIO au curcuma	Gratin de Pâtes aux légumes d'été	Poisson pané	 Haut de cuisse de poulet rôti au jus	
Accompagnement	Boulette végétarienne sauce tajine		Haricots verts à l'estragon	Omelette	
Plat sans viande	Camembert BIO Bûchette mi-chèvre	Emmental rapé Saint paulin	Yaourt nature et sucre Velouté aux fruits mixé	Suisse aromatisé Fromage blanc nature et sucre	
Produit laitier	Crème dessert chocolat Liégeois au chocolat	Compote pomme banane individuelle Compote pomme poire	Gâteau à la vanille	Banane BIO Fruit de saison	
Dessert					

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.