

Vacances scolaire

	Menu végété		Menu carnaval		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots beurre vinaigrette à la framboise Radis & beurre	Champignons sauce fromage blanc	Potage poireaux pomme de terre	Crêpe au fromage	Salade Sapicao (carottes , celeris , pomme, maïs, persil)
Plat	 Rôti de porc	Dos de colin aux 4 épices	Hamburger	Boulettes végétarienne sauce tomate	Vapata (poisson , tomate, dès de légumes fumet)
Accompagnement	Flageolets	Macaronis	Potatoes	Semoule BIO	Riz BIO Brésilien (raisin et ananas)
Plat sans viande	Crêpe au fromage		Pané fromager		
Produit laitier	Camembert BIO	Yaourt sucré BIO	Emmental	Tomme blanche	Suisse aromatisé
Dessert	Kiwis BIO	Fruit	Compote pomme banane individuel	Fruit	Cake citron gingembre

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 08 du 17 au 21 Février 2020

Vacances scolaires

Repas Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Betterave BIO vinaigrette à l'ail	Friands à la viande	Taboulé libanais
Plat	 Lambon sauce moutarde	Tartiflette au fromage	Lasagne bolognaise	Emincé de filet de poulet sauce sauce brune	Filet de colin aux oignons
Accompagnement	Coquillettes BIO			Salsifis persillés	Haricots verts persillés BIO
Plat sans viande	Filet de hoki sauce moutarde		Lasagne au saumon	Boulettes végétariennes sauce brune	
Produit laitier	Emmental rapé	Yaourt sucré BIO	Fromage blanc sucré	Maasdam BIO	Brie
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit	Fruit de saison	Compote pomme carottes	Beignet au 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.