


#### Vacances scolaire

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		Menu végété		Menu carnaval	
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		Menu végété		Menu carnaval	
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 ( <b>carottes</b> , <b>celeris</b> , pomme, maïs, persil)			
Plat	 Rôti de porc		<b>Dos de colin</b> aux 4 épices		Hamburger		Boulettes végétarienne sauce tomate		Vapata ( <b>poisson</b> , tomate, dès de légumes fumet)			
Accompagnement	Flageolets		Macaronis		Potatoes		<b>Semoule BIO</b>		<b>Riz BIO Brésilien ( raisin et ananas)</b>			
Plat sans viande	Crêpe au fromage				Pané fromager							
Produit laitier	<b>Camembert BIO</b>		<b>Yaourt sucré BIO</b>		Emmental		Tomme blanche		Suisse aromatisé			
Dessert	<b>Kiwis BIO</b>		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
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	<b>Betterave BIO vinaigrette à l'ail</b>	Friands à la viande	Taboulé libanais
<b>Plat</b>	 Lambon sauce moutarde	Tartiflette au fromage	Lasagne bolognaise	Emincé de filet de poulet sauce sauce brune	<b>Filet de colin</b> aux oignons
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes BIO</b>			Salsifis persillés	<b>Haricots verts persillés BIO</b>
<b>Plat sans viande</b>	<b>Filet de hoki</b> sauce moutarde		Lasagne au saumon	Boulettes végétariennes sauce brune	
<b>Produit laitier</b>	Emmental rapé	<b>Yaourt sucré BIO</b>	Fromage blanc sucré	<b>Maasdam BIO</b>	Brie
<b>Dessert</b>	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.