

Vacances scolaires

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Betteraves rouge vinaigrette	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	Salade de pois chiches au cumin	Concombre au poivron vinaigrette
Plat	Mignon de poulet	Rôti de bœuf	Omelette	Pizza au fromage	<b>Poisson blanc</b> meunière
Accompagnement	<b>Haricots verts BIO</b> persillés	Légumes piperade et pomme de terre	Cœur de blé	Salade verte	<b>Riz BIO</b> aux petits légumes
Plat sans viande	Galette végétarienne provençale	Nuggets de poisson			
Produit laitier	Yaourt aromatisé	<b>Camembert BIO</b>	<b>Maasdam BIO</b>	Samos	Kiri
Dessert	Compote de pomme	Cocktail de fruits	Donuts	Compote <b>pomme BIO</b> pêche fraîche	Abricot au sirop

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 26 au 30 Octobre 2020

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pomme de terre aux cornichons et échalottes	Salade de lentilles blonde	Chou rouge aux pommes	Salade de tomate vinaigrette persillée	Pamplemousse et sucre
Plat	Boulettes d'agneau au jus	Emincé de filet de poulet	Couscous maison	Hachi parmentier	Calamars à la romaine
Accompagnement	Flageolets	Gratin de chou fleur	<b>Semoule BIO</b>		<b>Riz BIO</b>
Plat sans viande	Boulettes végétariennes	<b>Filet de colin</b> sauce moutarde	Couscous végétarien	Hachis végétarien	
Produit laitier	Chantailou	Petit suisse aux fruits	Mimolette	<b>Edam BIO</b>	Yaourt sucré
Dessert	<b>Compote BIO</b>	Beignet chocolat noisette	Fruit frais	Brownie du chef	<b>Banane BIO</b>

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.