



Menus Scolaires

Semaine 45 du 4 au 8 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macedoine de légumes à la mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Crêpe au fromage	Céleris rapé rémoulade	Chou rouge vinaigrette
Plat	Raviolis	 Saucisse de Toulouse	Boulettes végétales sauce champignon 	Sauté de poulet sauce moutarde	Parmentier de poisson
Accompagnement		Lentilles aux carottes	Brocolis	Haricot verts vapeur	
Plat sans viande	Nuggets végétariens	Dos de colin sauce gingembre	Pané fromager		
Produit laitier	Bleu individuel	Yaourt sucré	Bûchette mi-chèvre	Crème anglaise	Edam BIO
Dessert	Compote de pomme poire individuelle	Fruit de Saison	Banane BIO	Gâteau à la vanille	Liégeois 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.