

Menus Scolaires

Semaine 9 du 24 au 28 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végétal JEUDI	Menu carnaval VENDREDI
Entrée	Haricots verts BIO vinaigrette	Potage poireaux pomme de terre	Œuf mayonnaise (s/œuf : terrine de poisson)	Carottes rapées vinaigrette	Salade Sapicao (carottes, celeri, pomme, maïs, persil)
Plat	Filet de hoki sauce aurore	 Rôti de dinde au jus	Normandin de veau sauce forestière	Hachis parmentier végétarien	Vapata (poisson, tomate, dès de légumes fumet)
Accompagnement	Farfalles	Carottes persillées	Brocolis persillés		Riz BIO Brésilien (raisin et ananas)
Plat sans viande	Pané fromager		Crêpe aux champignons		
Produit laitier	Yaourt fermier à la vanille	Gouda	Camembert BIO	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Banane BIO	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	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.