

Rentrée Scolaire

Repas de la rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette au fromage blanc	Salade de pâtes	Salade verte et vinaigrette	Saucisson (s/viande : œufs durs mayonnaise)
Plat	Filet de poulet au jus	Paupiette de veau sauce aux herbes	Rôti de bœuf et ketchup	Pizza au fromage	Filet de colin meunière
Accompagnement	Riz	Haricots verts à l'huile d'olive	Courgettes aux herbes		Pommes de terre cubes à la persillade
Plat sans viande	Filet de lieu à la crème	Galette végétarienne	Omelette		
Produit laitier	Brie	Tomme blanche	Camembert Bio	Yaourt fermier sucré	Fromage blanc nature en seau et sucre
Dessert	Compote pomme individuelle	Gaufre Liégeoise	Fruit de saison	Banane et chocolat	Melon

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.