

Menus Scolaires

Semaine 9 du 1er au 5 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Friand fromage	Céleris râpés rémoulade	Endives aux dès de fromage	Coleslaw à la vinaigrette
Plat	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Rôti de porc au jus	Cordon bleu de dinde	Sauté de bœuf sauce à la coriandre	Filet de hoki sauce aurore
Accompagnement	Semoule BIO	Coquillettes BIO	Courgettes à la tomate	Riz BIO	Haricots verts ail et persil
Sans viande	Boulettes végétariennes sauce tomate	Calamars à la romaine	Pané de blé, tomates, mozzarella	Crêpe au fromage	
Produit laitier	Yaourt fermier (de la ferme de Prouzic)	Camembert BIO	Mimolette	Vache qui rit BIO	Velouté aux fruits mixés
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	Cake à la carotte	Compote pomme banane

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 :

- Recette cuisinée
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique*
- Poisson MSC Pêche Durable
- Viande origine France
- Les produits locaux*
* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.