

Menus Scolaires

Semaine 12 du 22 au 26 Mars 2021

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé (Semoule BIO)	Pâté de foie (s/viande : Surimi mayonnaise)	Crêpe au fromage	Potage Dubarry	Betteraves BIO en vinaigrette
Plat	Saucisse de Toulouse de la ferme de Mallossèves 	Filet de colin sauce à l'aneth	Rôti de dinde au jus	Allumettes de dinde façon carbonara	Jambalaya de riz BIO aux légumes
Accompagnement	Carottes au miel et romarin	Brocolis persillés	Petits pois	Coquillettes BIO	
Sans viande	Galette de soja provençale		Poisson meunière	Poisson pané et citron	
Produit laitier	Carré de ligueil	Yaourt aromatisé	Camembert BIO	Crème anglaise	Petit moulé nature
Dessert	Tarte normande	Poire	Compote fraîche de poire (groupement de producteurs Novapom 82)	Brownies	Gateau au miel et noisettes

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.