














Restaurant scolaire

Menus du 28 mars au 01 avril 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
 Entrée	Tomates vinaigrette	Rosette*		Salade de lentilles	Radis beurre 
 Plat principal	Boulettes de bœuf sauce bourguignonne	Escalope viennoise		Pizza BIO aux légumes 	Brandade de morue
 Légume Féculent	Semoule BIO 	Julienne de légumes BIO 		Carottes persillées	***
 Produit laitier	Yaourt sucré fermier La Vache Occitane 	Camembert à la coupe		Vache picon	Flan nappé caramel
 Dessert	Cookie bio* tout chocolat 	Fruit		Fruit	Biscuit

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

Salade de lentilles
Lentilles, mimolette, tomates
**La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements*

Menus sans viande
Lundi : Boulettes tomate mozzarella (plat)
Mardi : Oeufs dur mayonnaise (entrée) & Nuggets de blé (plat)