

# RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 18 décembre 2017 au 12 janvier 2018

Lundi 18 Céleri rémoulade Sauté de poulet Riz Yaourt bio	Lundi 25	Lundi 1er MEILLEURS VŒUX A TOUS	Lundi 8 menu végétarien Soupe de légumes bio Riz aux légumes Fromage bio Galette des rois
Mardi 19 Rosette, tomate Meunière de poisson Gratin de brocolis bio Fromage Fruit de saison	Mardi 26	Mardi 2 Salade de tomate Nugget de bœuf Pâte Fromage Compote	Mardi 9 Carottes râpées Sauté de porc Frites bio Yaourt bio
Mercredi 20 Concombre, ciboulette Blanquette de veau Carotte bio Yaourt	Mercredi 27	Mercredi 3 Betterave cube bio Filet de poisson Purée de pomme de terre Yaourt	Mercredi 10 Céleri rémoulade Sauté de bœuf Chou-fleur persillé bio Tarte aux fruits
Jeudi 21 Soupe de légumes bio Salade verte Pizza Yaourt	Jeudi 28	Jeudi 4 Sardine a l huile, salade verte Sauté de dinde Gratin de brocolis bio Yaourt bio	Jeudi 11 Salade de pomme de terre Meunière de poisson Courgette a la tomate bio Fromage Compote, biscuit
Vendredi 22 menu bio Betterave cube Haut de cuisse de poulet Pomme de terre vapeur Compote	Vendredi 29 menu bio	Vendredi 5 menu bio Macédoine de légumes Spaghetti bolognaise Fromage Compote	Vendredi 12 menu bio Salade verte Quenelle Riz Yaourt

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Un verre de lait est proposé aux enfants à chaque repas

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: les pâtes, le riz, la semoule et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE



Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amyliacés

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, les plats marqués d'un astérisque ne sont pas de fabrication maison, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune