

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 15 janvier 2018 au 09 février 2018

Lundi 15 Concombre Cuisse de poulet Semoule Pâtisserie *	Lundi 22 Tarte butternut Brochette de volaille Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Lundi 29 Salade verte Sauté de porc Riz Yaourt	Lundi 5 menu végétarien Salade de tomates Steak de lentille verte bio Courgette bio à la tomate Fromage Yaourt
Mardi 16 Pâté de campagne/tomates Bœuf Bourguignon Carottes bio Fromage Yaourt bio	Mardi 23 Carottes râpées Boulette de veau à la tomate Pomme de terre vapeur Salade de fruits	Mardi 30 Poireaux vinaigrette Meunière de poisson Chou-fleur bio Fromage Fruit de saison	Mardi 6 Salade verte Pilons de poulet Frite bio Yaourt
Mercredi 17 Salade de maïs et thon Cordon bleu Haricot vert bio Fromage blanc	Mercredi 24 Asperge mayonnaise Burger de veau* Pâte au fromage Yaourt	Mercredi 31 Carottes râpées Escalope de poulet Petit pois Crème dessert	Mercredi 7 Salade de pomme de terre Filet de poisson bio Mélange de légumes Compote
Jeudi 18 Soupe de légumes bio Palette de porc à la diable Brocolis bio à la crème Fruit de saison	Jeudi 25 Salade de pâte Meunière de poisson Epinard bio à la crème Yaourt	Jeudi 1er février Betterave rouge Rôti de veau Pâte Fromage Fruit de saison	Jeudi 8 menus nouvel an chinois Nem sauce Nuoc-mâm* Poulet marinés à la chinoise Riz Beignet de pomme*
Vendredi 19 menu bio Salade verte Filet de poisson au citron Riz Compote	Vendredi 26 menu bio Soupe de légumes Raviolis emmental conté basilic Compote	Vendredi 2 menu bio Salade de haricot vert Filet de poisson sauce hollandaise Semoule Yaourt	Vendredi 9 menu bio Soupe de légumes Saucisse de volaille Champignons persillés Yaourt

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

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



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

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