

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 12 mars au 6 avril 2018

Lundi 12 Salade de haricots verts bio Sauté de bœuf stroganoff Carottes persillées bio Yaourt Fruit de saison	Lundi 19 Salade verte Tomates farcies* Pâtes Fromage Yaourt	Lundi 26 Salade coleslaw Bœuf braisé Frites Fruit de saison	
Mardi 13 Terrine de volaille/tomates Filet de poisson Gratin de brocolis bio Danette vanille	Mardi 20 Carottes râpées Filet de poisson Pomme duchesse Fromage Salade de fruits	Mardi 27 Salade Arlequin(mais, tomates, petit pois) Gratin de poisson Riz Yaourt Fruit de saison	Mardi 3 menu végétarien Haricots beurre et maïs Steak végétal sauce tomate* Brocolis bio Gâteau de semoule
Mercredi 14 Betterave lanière Steak haché Lentilles Fromage Compote	Mercredi 21 Poireaux vinaigrette Emincé de dinde Haricots rouges à la crème Yaourt Fruit de saison	Mercredi 28 Salade verte Filet de poulet Gratin de choux fleurs bio Fromage Crème dessert	Mercredi 4 Asperge mayonnaise Ravioles d'emmental* Fromage Fruit de saison
Jeudi 15 Concombre ciboulette Brochette de dinde Semoule Tartes aux pommes	Jeudi 22 Céleri rémoulade Omelette Epinards à la crème bio Fromage Ile flottante	Jeudi 29 Salade de pate, surimi Meunières de poisson Haricot vert Yaourt Fruit de saison	Jeudi 5 Betterave cube Haut de cuisse de poulet Pâtes Fromage Fruit de saison
Vendredi 16 menu bio Salade de tomates Filet de poisson Riz Fromage Compote	Vendredi 23 menu bio Soupe de légumes Saucisse de volaille Pomme vapeur Yaourt vanille	Vendredi 30 menu bio Salade verte Steak haché Flageolets Fromage Yaourt et lapin en chocolat	Vendredi 6 menu bio Carottes râpées Filet de poisson Courgettes à l'ancienne Fromage Compote

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 amylacés