

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 14 janvier 2019 au 8 février 2019

Lundi 14 Maïs bio, œufs mimosa Boulette de veau sauce tomates Jardinière de légumes Fromage bio Fruit de saison bio	Lundi 21 Soupe de légumes bio Pilon de poulet Flageolets bio Fromage bio Fruit de saison bio	Lundi 28 menu végétarien Taboulé bio Œufs béchamel Epinard bio Yaourt bio Fruit de saison bio	Lundi 4 Soupe de légumes bio Steak haché Gratin de pomme de terre bio Fromage bio Fruit de saison bio
Mardi 15 Brisure de choux fleurs vinaigrette Filet de poisson sauce maison Riz Yaourt bio Fruit de saison bio	Mardi 22 Salade verte bio Nugget de poisson Frites bio Yaourt bio	Mardi 29 Carottes râpées bio Haut de cuisse de poulet Gratin de brocolis bio Yaourt Petit biscuit	Mardi 5 Nouvel an chinois Salade de choux chinois et pousse de soja Sauté de poulet à la chinoise Riz façon chinoise Duo de dessert asiatique(fortune cookie et compote pomme mangue bio)
Mercredi 16 menu végétarien Concombre ciboulette Ragout de haricots rouges bio Quinoa Fromage bio Compote	Mercredi 23 Salade de maïs et pois chiches bio Filet de poisson sauce maison Semoule Yaourt bio Fruit de saison bio	Mercredi 30 Salade d'artichaud et cœur de palmier sauce cocktail Cordon bleu Haricot vert bio Fromage bio Fruit de saison bio	Mercredi 6 Betterave lanières Pilon de poulet Gratin de choux fleurs bio Pâtisserie
Jeudi 17 Betterave cube Cannelloni à la napolitaine Yaourt bio Petit biscuit	Jeudi 24 menu végétarien Poireaux vinaigrette Raviolis aux légumes du soleil bio Fromage bio Pâtisserie	Jeudi 31 Salade de quinoa à la provençale Rôti de veau Emincé de choux bio à la crème Yaourt bio	Jeudi 7 Rillettes de poulet/surimi mayonnaise Légumes aux figes façon tajine Semoule Fromage Yaourt
Vendredi 18 menu bio Soupe de légumes Saucisse de volaille Haricot vert Fromage Compote	Vendredi 25 menu bio Céleri rémoulade Quenelles au beurre blanc citronné Riz Fruit de saison	Vendredi 4 menu bio Soupe de légumes Emincé de poulet Pâtes Fromage Crêpe	Vendredi 8 menu bio/végétarien Salade verte Tortellini ricotta, emmental basilic Yaourt Fruit de saison

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM



Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amylacés

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

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 14 janvier 2019 au 8 février 2019

01
Légion