

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 3 juillet au 28 juillet 2017



Lundi 3 Concombre Steak haché Pâte Yaourt	Lundi 10 Salade verte Paëlla Fromage Crème dessert	Lundi 17 Salade verte Tajine D'agneau Semoule aux légumes Pâtisserie	Lundi 24 Melon Filet de poisson Spaghetti Fromage Fruit de saison
Mardi 4 Melon Meunière de poisson Brocolis gratinés Fromage Fruit de saison	Mardi 11 Carottes râpées Rôti de porc Pomme de terre vapeur Glace	Mardi 18 Betterave cube Meunière de poisson Pêlée de maïs Yaourt	Mardi 25 menu végétarien Salade de tomate Lasagne végétarienne Fromage Glace
Mercredi 5 Salade verte Cordon bleu Haricot vert Yaourt	Mercredi 12 Bio Salade de haricot vert Ravioli emmental conté basilic Compote biscuit	Mercredi 19 Salade de lentille Bio Rôti de veau Gratin de salsifis Fromage Glace	Mercredi 26 Asperge mayonnaise Sauté de volaille Pomme de terre vapeur Fromage Crème dessert
Jeudi 6 menu bio Salade de tomate Pilon de poulet Frite Compote	Jeudi 13 Radis, beurre Dinde au curry Pâte Fruit	Jeudi 20 Salade exotique Pintade rôtie Riz Fromage Fruit de saison	Jeudi 27 Concombre Rôti de porc Gratin de courgettes Fromage blanc
Vendredi 7 BONNES VACANCES A TOUS!! Sandwich au thon Chips Fromage Glace Jus de fruit	Vendredi 14	Vendredi 21 menu Bio Macédoine de légumes Quenelle nature Ebly à la tomate Fromage Compote	Vendredi 28 menu Bio Salade verte Pâte bolognaise 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, le lait et la compote

Numéro agrément cuisine centrale



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



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