

<p>Lundi 6</p> <p>Betterave lanières bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Boulgour</p> <p>Muffin nature aux pépites de chocolat</p>	<p>Lundi 13 menu végétarien</p> <p>Salade de crozet bio </p> <p>Tortillas</p> <p>Epinard bio à la crème </p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 20 menu végétarien</p> <p>Salade de riz au surimi </p> <p>Œuf dur sauce aurore </p> <p>Petit pois bio </p> <p>Yaourt bio</p> <p>Cookie nougatine fourré au chocolat</p>	<p>Lundi 27</p> <p>Rosette, sardines </p> <p>Cappelletti au bœuf </p> <p>Sauce tomate bio </p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
<p>Mardi 7</p> <p>Macédoine de légumes bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Pâtes semi complète</p> <p>Fromage bio</p> <p>Banane bio </p>	<p>Mardi 14</p> <p>Salade de haricot vert </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Tartelette chocolat caramel</p>	<p>Mardi 21</p> <p>Radis, beurre</p> <p>Plon de poulet </p> <p>Gratin de courgette bio </p> <p>Babybel </p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mardi 28</p> <p>Betterave cube  </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Riz </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison bio</p>
	<p>Mercredi 15 menu végétarien</p> <p>Céleri rémoulade bio </p> <p>Tortellini ricotta épinard</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 22</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Filet de poisson sauce maison</p> <p>Riz thaï semi complet </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 29</p> <p>Melon</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Haricot vert persillé bio </p> <p>Fromage bio</p> <p>Glace</p>
<p>Jeudi 9 menu végétarien</p> <p>Salade de maïs bio </p> <p>Tomates farcies végétales</p> <p>Riz</p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Salade de brocolis et choux fleurs bio </p> <p>Boulette de bœuf </p> <p>Gratin de salsifis </p> <p>Mini pavé brun</p> <p>Yaout fraise des bois</p>	<p>Jeudi 23</p> <p>Salade de perles (tomates bio, maïs bio et olives) </p> <p>Ragout de porc </p> <p>Carottes bio </p> <p>Flon Flon marbré et pépites de chocolat</p>	
<p>Vendredi 10 menu bio</p> <p>Concombre ciboulette </p> <p>Steak haché </p> <p>Frites</p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 17 menu bio</p> <p>Salade verte </p> <p>Merguez bœuf et agneau </p> <p>Champignons à la crème </p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 24 menu bio</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>	

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

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

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, 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

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 6 mai au 31 mai 2019

