




Menus Scolaires

Semaine 40 du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes tricolores vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette
Plat	 Saucisse de toulouse	 Rôti de bœuf	 Haut de cuisse de poulet	Lasagnes de légumes	Filet de poisson pané
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots beurre persillés	Petits pois aux oignons		Chou fleur sauce béchamel
Plat sans viande	Quenelle de brochet sauce citron	Omelette	Poisson blanc meunière		
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache qui rit BIO	Mimolette	Fromage blanc nature + sucre vergeoise	Camembert BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Banane BIO	Gâteau au miel noisettes	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances