




















Menus

Restaurant scolaire



Semaine du 07 au 11 Janvier 2019

Livraison de Fruits et Légumes AB et locaux en fonction de la production maraîchère

	LUNDI 7 Janvier	MARDI 8 Janvier	MERCREDI 9 Janvier	JEUDI 10 Janvier	VENDREDI 11 Janvier
Entrée	Taboulé 	Betteraves AB  Vinaigrette	Friand au Fromage 	Salade Maïs - Avocat  Pommes de Terre AB	Velouté de Légumes à la crème 
Plat principal	Escalope de Dinde  Haricots Verts 	Bœuf Bourguignon  Pâtes AB 	Pilon de Poulet Petits Pois 	Cœur de Filet de Merlu  Sauce Aurore Brunoise de Légumes 	Colombo de Porc  Riz AB 
Fromage Dessert	Entremets Caramel au Lait BIO 	Fromage Blanc aux Kiwi 	Crème dessert Chocolat 	"St Paulin" Clémentine 	 Galette des Rois
<i>Menus prévus sous réserve de livraison</i>					
Entrée					
Plat principal					
Fromage Dessert					

Vert clair : Fruits et Légumes crus - Vert foncé : Fruits et Légumes Cuits - Rouge : Viande, Œuf, Poisson - Bleu : Produits laitiers, Desserts lactés, Fromage

Marron : Féculents, Céréales (Riz, Pâtes, Pommes de Terre, Semoule, Blé, Légumes secs, Farine dans les préparations,...)

Noir : Sauce et Accompagnement - Fait « Maison »  - Produits locaux 

