

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (tomates)	carottes râpées BIO		REPAS VEGETARIEN	concombres vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)		salade verte sauce mimosa	poêlée colin d'alaska doré au beurre
semoule BIO	<i>cassoulet à la volaille</i>		tortellini ricotta épinards (plat complet)	poêlée de légumes (pomme de terre)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe		fromage frais à tartiner	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	liégeois chocolat		fruit frais BIO	gâteau moelleux pomme caramel (pâtisserie fraiche)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves BIO vinaigrette	REPAS VEGETARIEN		salami* et cornichon	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	tomates vinaigrette		<i>pâté de volaille et cornichon</i>	moules sauce crèmeuse
velouté aux fruits mixés	omelette		filet de poulet sauce tandori	frites
fruit frais de saison	carottes BIO (pomme de terre)		blé doré (ratatouille)	édam
	carré de l'est		yaourt sucré BIO local et circuit court	
	crème dessert chocolat		fruit frais de saison	purée de pomme BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles