

Menu



du 15 au 19 octobre 2018



Nous vous proposons un nouveau menu de la semaine

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
DÉJEUNER					
Entrée	Betteraves / maïs	Charcuterie	Crudités	Salade mimosa	Crêpe garnie
Plat	Cordon bleu	Filet de lieu noir	Lapin à la moutarde	Rougaille saucisse	Boulettes de bœuf
Accompagnement	Petits pois BIO à l'ancienne	Pommes de terre rôties	Poêlée carottes & panais	Riz	Haricots verts BIO persillés
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt BIO	Fromage
Dessert	Gâteau basque	Panna cotta	Fruit	Fromage blanc	Glace
Petit Déjeuner		Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit
Goûter	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	
DÎNER					
Entrée	Choux fleur	Flammenkueche	Radis	Duo de saucissons	
Plat	Palette à la diable	Escalope de dinde	Kebab	Poisson	
Accompagnement	Pâtes	Julienne de légumes	Frites	Poêlée campagnarde	
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	
Dessert	Crème dessert	Ile flottante	Fruit	Beignet pomme	

Toutes nos viandes bovines sont garanties "CE". Le bon de traçabilité peut être consulté sur simple demande auprès du personnel de restauration.

La Gestionnaire,
M. EVEN

Le Principal,
C.LECOLIER