

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes BIO râpées</p> <p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>coquillettes (et ratatouille)</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>haricots vert et beurre</p> <p>yaourt nature BIO local et sucre</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>chou fleur au gratin (pomme de terre)</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade verte sauce au surimi</p> <p>riz à l'orientale (riz BIO, émincés de volaille kebab et carottes)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p><u>repas végétarien</u></p> <p>galette de soja sauce basquaise</p> <p>purée potimarron pomme de terre</p> <p>tomme</p> <p>fruit frais BIO</p>
<p>goûters :</p> <p>gaufre au sucre lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocoX2 compote</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit gaillardise choco petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière yaourt sucré jus de fruit</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

juin 2019