

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 45 : du 5/11 au 9/11/2018

Lundi 5

Entrée

Pamplemousse rose au sucre
Pizza au fromage
Filet de maquereau
à l'escabèche

Plat

Cannelloni au fromage
Pavé de poisson à la Bordelaise

Rösti de pommes de terre

Laitage

 Gouga BIO
Fol Épi

Dessert

 Compote Pomme/Poire BIO
Biscuit
Pêches au sirop



Mardi 6

Entrée

 Laitue BIO au Leerdammer
Zig-Zag
 Pâté de Porc de Campagne
Duo de choux - vinaigrette

Plat

 Brandade de morue Parmentier
Filet de poisson grillé
 Sauce Tartare

Printanière de légumes

Laitage

 Cantal
Yaourt panaché à boire

Dessert

 Fruit de saison BIO
Poire au sirop Sauce chocolat

Jeudi 8

Entrée

Salade tendresse aux noix
 Concombre Tapenade
Salade de pommes de terre
au thon

Plat

 Sauté de porc en civet
Cabillaud frais
 Sauce Tartare

Riz Pilaf

Laitage

 Carré frais BIO

Dessert

Tarte Noix de coco et ananas
Tarte au chocolat

Vendredi 9

Entrée

 Salade d'endives au bleu
Carottes râpées BIO
Feuilleté Hot dog de volaille

Plat

Escalope de poulet grillé
 Sauce Forestière
 Omelette nature 

Gratin Dauphinois
Purée de Potiron

Laitage

 Brie de Meaux
Fromage blanc à la vanille

Dessert

 Fruits de saison BIO
Fruits de saison

À LA
RENCONTRE
DES TERROIRS
(AOC, AOP, IGP)

 PRODUIT
ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



ÉLABORÉ
DANS NOS
CUISINES

Circuit court

PRODUIT
LOCAL OU
CIRCUIT
COURT

LES
Recettes
«Atelier Cuisine»

RECETTE
COLLÉGIENS
«ATELIER
CUISINE»

 Haute
Alimentaire
Qualité

PRODUIT
HAUTE
QUALITÉ
ALIMENTAIRE

 Département
Heraut