

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 18 : du 30/04 au 04/05/2017


Les vacances sont finies
Lundi 30

Entrée

Betteraves lanières et Maïs
Carottes râpées au citron
Filet de maquereaux Escabèche

Plat

Lasagnes Bolognaise
Filet de Poisson Meunière
citron

Gratin Dauphinois

Laitage

Mini Babybel
 Edam BIO

Dessert

Crème à la vanille
Tarte aux cerises

1^{er} mai

Félicité

Jeudi 3

Entrée

Salade de P. de terre au thon
Avocat aux crevettes
Tomates au basilic et citron vert

Plat

 Chipolatas
 à la Sauce tomate
Filet de merlu et citron

 Purée de patates douces
 Courgettes fraîche à l'ail

Laitage

Délices de Camembert
Carré frais

Dessert

Tarte à la noix de coco
Chocolat liégeois

Chocolat festif

Vendredi 4

Entrée

 Laitue BIO au chèvre
 Pizza au fromage BIO
Maïs et thon

Plat

Escalope Viennoise et citron
Pavé de saumon à l'huile d'olive

Pommes de terre Boulangère
 Jardinière de légumes printaniers

Laitage

Gouda
Fromage blanc à l'abricot

Dessert

Orange
 Poire BIO



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



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



ÉLABORÉ DANS NOS CUISINES



PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT



RECETTE COLLÉGIENS «ATELIER CUISINE»



PRODUIT HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE

