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

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 40 : du 2 au 6/10/2017

Lundi 2

Entrée
Lettre Bio
ou Lentilles vinaigrette
Tomate sauce basilic
citron vert
Tabouli de Quinoa et Pois

Plat
Filet de Hoki
Sauce à la Catalane
Semoule de Tradition (Pâtes)
*****
Lentille à la Dijonnaise
Carottes Bio persillées au beurre

Laitage
Babybel rouge
Fromage Bio nature ½ sommes
mure

Dessert
Crème dessert au chocolat
Crème Caramel

Mardi 3

Entrée
Salade Colombine
Melon jaune
Concombre Pâte

Plat
Cuisse de volaille au Curry
ananas et pomme au sirop
Filet de poisson grillé
Sauce Tartare
*****
Pommes vapeur persillées
Brugnet de Brocoli

Laitage
Bleu de Rouen
Delice de Camembert

Dessert
Eclair au chocolat
Eclair à la vanille

Jeudi 5

Entrée
Lettre Bio au thon
Tarte Méridionale
Fromage à la coupe (pour)

Plat
Cuisse de poulet
Sauce aux cèpes
Steak de bœuf
sauce Bordeaise
*****
Gratin Dauphinois/Pommes de Terre
Haricots verts Bio persillés

Laitage
Fromage cellulé aux fruits
Fromage Bio (mulhouse)

Dessert
Poire Charentaise
Poire

Vendredi 6

Entrée
Lettre Bio Boule de Mozzarella
Tomate vinaigrette
Asperges vinaigrette

Plat
Filet de poisson Meunière
citron
Paella au poulet
*****
Purée de carottes

Laitage
Tomme blanche
Petit-Louis sucré

Dessert
Crème dessert caramel
Danette Chocolat vanille

A.O.P. RENCONTRE DES TERROIRS (AOC, AOP, IGP)

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ELABORE DANS NOS CUISINES

Circuit court — PRODUIT LOCAL DU CIRCUIT COURT

RECETTE HALTERNANTE «ATELIER CUISINE»

PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE

Département Hérault