

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

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 41 : du 9 au 13/10/2017

Lundi 9

Entrée

 Salade lactique au saumon
Branche de coriandre au citron
Salade Hollandaise

Plat

 Riz de porc
Sauce Charentaise
Merguez de monton *****

 Brouille au beurre
Homemade blanc à la tomate

Laitage

 Riz Laitier
Fromage blanc à la vanille


Desert

 Coulis de fruits au sirop
Compote Pomme/Poire Bio
Pâtis beurre


Mardi 10

Entrée

 Corvettes Bio râpées
saucisses Orange saucelle 


 Pizza au fromage Bio
Pois chiches à la Calabrese
(Pois)

Plat

 Spaghetti
Sauce à la Bulgare
Pois de printemps blanc aux amandes *****

Galette de Pomme de terre râpée

Laitage


 Saint-Brieux
Pâtis Saumon saumon

Desert


 Riz Bio
Pois saumon

Judi 12

Entrée

 Laites Bio au lait de brebis
Touffe Saumon fraîche
Saucisses aux de porc
"La Sabotée" - beurre

Plat

 Omelette de saumon à la Saumon
Dinde, Tomate
pommes de terre/epaves *****

 Riz de Camargue Plat

Laitage

 Tarte aux Pommes
Saint-Hélène

Desert


 Gâteau saumon au chocolat
Tarte au citron

Vendredi 13

Entrée

 Laites Bio au lait de brebis
Mont au saumon
Amande de saumon - citron

Plat


 Blaquette de saumon à l'ancienne
Filet de merlu
Sauce Grenobloise *****

 Corvettes poêlées au beurre
Compottes fraîches à la pomme 

Laitage

 Saucis citron
Saumon saumon Bio

Desert

 Pâtis saumon
et amandes grillées
Amande au sirop



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



ÉLABORÉ DANS NOS CUISINES



PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT



MEET MY CHEF/ATELIER CUISINE



PRODUIT HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE

