MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE

	LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTRÉE	CAKE LARDON POIVRON	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE LEGUMES	RILLETTE DE PORC
PLAT	EMINCE DE DINDE ASIATIQUE	BOULETTE DE BŒUF	OMELETTE	SAUMON GRILLE BEURRE D'EPICES DOUCES
LÉGUMES	POELEE QUATRE LEGUMES	LENTILLES	PETIT POIS ET CAROTTES	PUREE DE POTIMARRON ET CAROTTES
FROMAGE		BRIE		
DESSERT	CREME DESSERT	CLEMENTINE	ENTREMET VANILLE	POIRE CHOCOLAT

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE

	LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
ENTRÉE	CHOUX ROUGE ET MAIS	SALADE D'ENDIVES FROMAGE ET NOIX	CREME DE CHOUX FLEURS	BETTERAVE EN SALADE
PLAT	CROZIFLETTE CHAMPIGNONS	LONGE DE PORC THYM ET MIEL	FAJITAS AU POULET	BRANDADE DE POISSON ET LEGUMES
LÉGUMES		FLAGEOLETS		SALADE VERTE
FROMAGE	CHEVRE	EMMENTAL		
DESSERT	BANANE	COMPOTE MERINGUEE	SEMOULE AU LAIT CARAMEL BEURRE SALE	YAOURT AUX FRUITS

Toutes nos viandes sont d'origine française

- Produits locaux
- Haute Valeur Environnementale
- Agriculture biologique
- Viande française
- Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)
LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc)
LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc)
LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison)
LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine)