







MENU ECOLE

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2019





LUNDI 14 OCTOBRE :

Salade de riz composée
Omelette sauce crémeuse champignons 
Poêlée ratatouille
Yaourt nature 
Poire de la région 





MERCREDI 16 OCTOBRE :

Repas du centre aéré
Salade de potimarron râpé et noisettes* 
Steak haché (VBF)
Sv : menu fromage
Petits pois aux petits oignons*
Petit suisse aux fruits
Tarte aux pommes





VENDREDI 18 OCTOBRE :

 **Salade verte de la région ***
Boeuf bourguignon* (vbf) 
Sv : steak végétal sauce moutarde *
Pommes vapeur* 
yaourt aromatisé 

MARDI 15 OCTOBRE:


Salade de betteraves râpées * 
Rôti de porc au jus * (VF) 
Sv : filet de poisson sauce tomate* 
Coquillettes au beurre + emmental râpé* 
Mousse au chocolat*



JEUDI 17 OCTOBRE :

Pizza végétarienne
Filet de poisson meunière /citron* 
 **Carottes persillées de la région***
Fromage « camembert bio » 
Salade de fruits de la région
(pomme, poire, raisin) 

BON APPETIT !

la cuisine centrale se laisse le droit de modifier les menus en cas de problème de livraison. Merci de votre compréhension.

 : Aliments issus de l'agriculture biologique
VBF: viande bovine française

 :Aliments issus de la région
- pêche responsable 

Pain :farine de la région
*:le « fait maison »