



MENU ECOLE

SEMAINE DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2019



LUNDI 16 SEPTEMBRE :


Céleris rémoulade*
Escalope de porc au jus*
Sv +sp : pané au blé
Pâtes au beurre* + comté
Flan à la vanille nappage caramel

MERCREDI 18 SEPTEMBRE:



Repas du centre aéré
Salade de tomates multicolores* 
(tomates, basilic, mozzarella)
Pintade rôtie au jus*
Sv : filet de poisson meunière /citron 
Pommes de terre sautées 
Fromage bio 
Compote de fruits 

VENDREDI 20 SEPTEMBRE: repas végétarien




Salade verte aux noix de la région 
Tomate farcie végétale
Riz blanc
Fromage Tomme de Chartreuse 
Tarte aux myrtilles

Pain bio 

MARDI 17 SEPTEMBRE :

Salade de quinoa
Calamar à la romaine / citron
Haricots verts persillés
Yaourt aromatisé au citron 
Pomme de la région 

JEUDI 19 SEPTEMBRE :

Salade de pois chiche au thon
Émincé de bœuf aux champignons (VBF) 
Sv : menu fromage aux champignons
Petits pois
Fromage blanc 
Prune de la région 

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  : Aliments issus de la région
VBF: viande bovine française  - pêche responsable

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

