RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS DU 6 au 10 février 2023

-PRODUIT BIO
-LÉGUMES DE SAISON
-PRODUIT LOCAL
-FABRICATION MAISON
-PLAT VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	-salade piémontaise -au Thon -végétarienne	-Salades verte aux lardons -Potage	-wrap.jambon -wrap thon -wrap végétarien	-œufs durs mayonnaise -pomelos
VIANDES OU POISSONS OU VEGETARIEN	-Jambon braisé sauce madère -Calamars à la provençale	-Sauté de poulet au citron et olives -Poisson frais sauce beurre blanc	-Emince de bœuf VBF aux oignons -Poisson selon arrivage	-cachito de dinde -poisson pané -Omelette au fromage
LÉGUMES OU FÉCULENTS	-flageolets -Epinards crème vqr	-Macaronis bio -Flan de légumes bio	-Chou romanesco - Poêlée de légumes	-frites -courgettes gratinées
FROMAGES	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages
DESSERTS	-Fruits de saison -Fromage blanc aromatisé	-Fruits de saison -Poire belle Hélène	-Fruits de saison -Cake caramel -Cake banane	-Fruits de saison -liégeois

LE PRINCIPAL : E. MAHÉ LA GESTIONNAIRE : V. LIDEC

* pèche durable