



RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS du 12 au 16 Février 2024

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

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<u>ENTRÉES</u>	-Carottes râpées -Salade mâche et chèvre chaud	-Œufs mayonnaise -Pomelos	-Potage -Salade de perles au surimi	-Endives aux lardons -Dip de betterave
<u>VIANDES OU POISSONS</u> <u>OU</u> <u>VEGETARIEN</u>	-Picatta de volaille aux épices kebab -Poisson meunière	-Poisson pané -Merlu sauce curry	-Palette de porc à la diable -Poisson selon arrivage	-Chipolata de volaille -Œufs brouillés à la tomate
<u>LÉGUMES OU</u> <u>FÉCULENTS</u>	-Coquillettes -Poêlée de légumes	-Céréales au pesto	-Flan de courgettes -Haricots plats persillés	-purée
<u>FROMAGES</u>	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages
<u>DESSERTS</u>	-Fruits de saison -Crème dessert	-Fruits de saison -Cocktail de fruits	-Fruits de saison -Cake chocolat -Cake banane	-Fruits de saison

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



- Menu susceptible d'être modifié selon le panier de fruits et légumes livrés par notre fournisseur bio et local