



RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS du 19 au 23 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>	-Macédoine de légumes au thon -Céleri rémoulade	-Salade coleslaw -Salade gourmande	-Salade piémontaise -Salade piémontaise végé	-Potage de légumes -Pomelos
<u>VIANDES OU POISSONS</u> <u>OU</u> <u>VEGETARIEN</u>	-Steak haché sauce bearnaise -Poisson meunière	-Poisson pané -Merlu sauce estragon -Poisson meunière -bouchées mac-cheese	-Jambon braisé sauce charcutière -Poisson selon arrivage	-Wing's de poulet épices Algérienne -poisson pané -omelette
<u>LÉGUMES OU</u> <u>FÉCULENTS</u>	-Coquillettes -Haricots verts	-Carottes vichy -Brocolis	-Flageolets -Poêlée de légumes	-Frites -Haricots beurre
<u>FROMAGES</u>	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages
<u>DESSERTS</u>	-Fruits de saison -Mousse au chocolat	-Fruits de saison -Fromage blanc	-Fruits de saison -Profiteroles au chocolat	-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