

L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 23	TYPE	PLAT
Lundi 3 Juin 2019	DEJEUNER	Macédoine Parmentier de canard Brandade de morue parmentière* Gouda Biscuit Doonut nappé au chocolat FLûte BIO
Mardi 4 Juin 2019	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons Steak haché à la crème de fromage Galette de boulghour aux poivrons* Pommes noisettes Pêche Régional FLûte BIO
Mercredi 5 Juin 2019	DEJEUNER	Salade de concombres Filet de hoki sauce tomate Petits pois et carottes Fromage blanc Confiture FLûte BIO
	GOÛTER	Abricot Beignet fourré à la pomme
Jeudi 6 Juin 2019	DEJEUNER	Carottes râpées locales Saucisse de porc artisanale Nuggets de blé* Aligot de l'Aubrac Pomme au four FLûte BIO
Vendredi 7 Juin 2019	DEJEUNER	Salade océane Escalope de poulet au miel, moutarde et estragon Poisson au court bouillon* Pommes de terre persillées Petit filou FLûte BIO

Aide UE à destination des écoles

Au cœur des hautes terres de l'Aveyron, le plateau de l'Aubrac.



*Substitut sans viandes
Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Des modifications peuvent être effectuées.