





L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 10	TYPE	PLAT
Lundi 2 Mars 2020 	DEJEUNER	Salade verte à l'Emmental Sauté de poulet aux champignons Crêpe à l'Emmental (s/v) Ratatouille accompagnée de riz Salade de fruits Flûte BIO
Mardi 3 Mars 2020	DEJEUNER	Salade Niçoise Oeuf brouillé Flageolets verts Vache qui rit BIO* Pomme AOP* Flûte BIO
Mercredi 4 Mars 2020 	DEJEUNER	Radis au beurre Boulette d agneau à la sauce provençale Acras de morue (s/v) Blé Coulommiers Clémentine Flûte BIO
Jeudi 5 Mars 2020 	DEJEUNER	Salade de betteraves Filet de saumon persillé au basilic Brocolis à la béchamel Eclair au chocolat Flûte BIO
Vendredi 6 Mars 2020 	DEJEUNER	Carottes râpées BIO Locales* Sauté de veau Marengo Nuggets de poisson (s/v) Frites au four Fromage blanc nature BIO* Confiture Flûte BIO

BOGOUTER



**Menu du restaurant scolaire**

\*Aide UE à destination des écoles

(s/v) Substitut sans viandes  
 Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.  
 Des modifications peuvent être effectuées sur ces menus et les origines des viandes.

