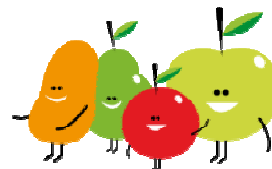










Menus

Restauration scolaire

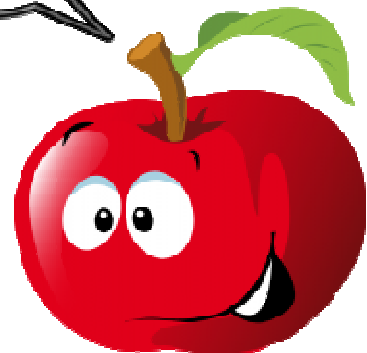


Menu modifié le 05/9/19

SEMAINE 37	TYPE	PLAT
Lundi 9 Septembre 2019	DEJEUNER	Salade de chou chinois Omelette Epinards à la béchamel Crème dessert lactée au chocolat  Raisin chasselas Flûte BIO
Mardi 10 Septembre 2019	DEJEUNER	Salade de tomates et de maïs  Noix de joué de porc confite Crêpe à l'Emmental*  Pommes de terre à la vapeur Cantal AOP   Nectarine Flûte BIO
Mercredi 11 Septembre 2019	DEJEUNER	Salade de pâtes tricolores Escalope de dinde au jus  Acras de morue* Blanquette de légumes Emmental Beignet fourré à la pomme Flûte BIO
	GOUTER	Orange Biscuit type petit écolier
Jeudi 12 Septembre 2019	DEJEUNER	Melon Charentais Filet de saumon frais à la sauce armoricaine Boulgour Fromage blanc nature BIO  Madeleine Flûte BIO
Vendredi 13 Septembre 2019	DEJEUNER	Carottes râpées BIO Locales  Rôti de veau marengo Galette de boulghour aux poivrons* Beignet de chou fleur Brebis crème Pêche jaune Flûte BIO



Aide UE à destination des écoles



*Substitut sans viandes

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