

L'équipe de la cuisine centrale vous propose





**Menus**

Restauration scolaire

# De Saubens

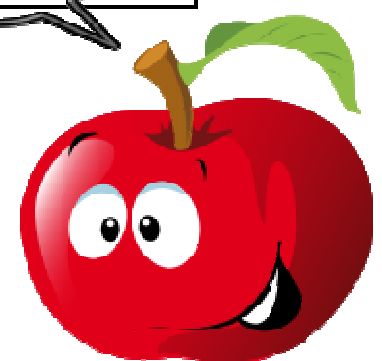


**Menu modifié le 05/9/19**

| SEMAINE 37                 | TYPE     | PLAT  |
|----------------------------|----------|---|
| Lundi 9 Septembre 2019     | DEJEUNER | Salade de chou chinois<br>Œuf dur<br>Chou fleur en salade<br>Crème dessert lactée au chocolat<br> Raisin chasselas<br>Flûte BIO                              |
| Mardi 10 Septembre 2019    | DEJEUNER | Salade de tomates et de maïs<br>Rôti de porc froid à la mayonnaise<br>Sardine au beurre*<br>Pommes de terre froides<br> Cantal AOP<br>Nectarine<br>Flûte BIO |
| Mercredi 11 Septembre 2019 | DEJEUNER | Salade de pâtes tricolores<br>Cuisse de poulet rôtie<br>Œuf dur*<br>Chips<br>Emmental<br>Beignet fourré à la pomme<br>Flûte BIO   |
|                            | GOUTER   | Orange<br>Biscuit type petit écolier  |
| Jeudi 12 Septembre 2019    | DEJEUNER | Melon Charentais<br>Filet de saumon froid mayonnaise<br>Taboulé accompagnement<br>Fromage blanc nature BIO<br>Madeleine<br>Flûte BIO  |
| Vendredi 13 Septembre 2019 | DEJEUNER | Carottes râpées BIO Locales<br>Rôti de veau à la mayonnaise<br>Poisson au court bouillon*<br>Salade de haricots verts<br>Brebis crème<br>Pêche jaune<br>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.