

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 mars 2019

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------|---|----------------------------|--|--|
| taboulé | mousse de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> | salade verte et maïs | velouté carotte | REPAS Norvège |
| sauté de bœuf VBF sauce au cidre | omelette au fromage | filet de poulet et son jus | jambon* qualité supérieure (ketchup) <i>jambon de volaille</i> | concombres sauce à l'aneth |
| carottes jaunes oranges (et pdt) | purée épinards pomme de terre | tortis (et ratatouille) | beignets de chou fleur | pommes de terre sautées (lamelles) persillées |
| gouda (ind) | yaourt arôme | bûche au lait de mélange | carré de l'est | fromage frais sucré |
| flan goût vanille nappé caramel | fruit frais de saison | fruit frais de saison | banane | pain d'épices |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc