

L'EQUIPE DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS PROPOSE ... (sous réserve de disponibilité des produits)

LUNDI

PAIN (1)

Hors d'œuvres.
TABOULÉ (1) (10)

MAIS CIBOULETTE VINAIGRETTE (10)

Plat.
FILET DE POISSON (4) (7) (17)
SAUCE ESTRAGON
(Poisson selon arrivage)

Garnitures.
 PUREE (7) (12) (13)
 HARICOTS VERTS (7) (17)

Produits laitiers.
 YAOURT NATURE SUCRE (7) (17)

Desserts.
CORBEILLE DE FRUITS

CERISES AU SIROP
MOELLEUX CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)

MARDI

PAIN (1)

Hors d'œuvres.
CELERI RAPE MAYO (3) (10)
BETTERAVES AUX POMMES (10)

Plat.
AIGUILLETES DE POULET
CURRY ET LAIT DE COCO (7) (10)

Garnitures.
 PERLI'BLE BIO (1)
 CAROTTES VICHY BIO (7) (17)

Produits laitiers.
 PETIT SUISSE SUCRE (7) (17)

Desserts.
CORBEILLE DE FRUITS

BANANE CHOCOLAT (7) (8)
 ENTREMET VANILLE (7) (17)

JEUDI

PAIN (1)

Hors d'œuvres.
CONCOMBRES BIO (10)
PATE DE CAMPAGNE BBC
(3) (7) (6) (10) (12) (17)

Plat.
EMINCE DE BŒUF
AUX OIGNONS (7)

Garnitures.
POMMES NOISETTES
PIPERADE AUX HERBES

Produits laitiers.
 PETIT LOUIS (7) (17)

Desserts.
 CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT BIO VANILLE (7)
 POMME AU FOUR
(Pommes de Baud)

VENDREDI

PAIN (1)

Menu végétarien
Hors d'œuvres.
MINI PIZZA AU FROMAGE (1) (7) (17)
SALADE DE TOMATES (10)

Plat.
CHILI SIN CARNE

Garnitures.
RIZ DE CAMARGUE BIO
COURGETTES POELEES (7) (17)

Produits laitiers.
 VACHE QUI RIT BIO (7)

Desserts.
 CORBEILLE DE FRUITS

 YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)
QUATRE-QUARTS (1) (3) (7) (17)

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats:

(1) gluten. (2) crustacés. (3) œuf. (4) poisson. (5) arachide. (6) soja. (7) lait. (8) fruits à coque. (9) céleri. (10) moutarde. (11) graines de sésame. (12) sulfites. (13) lupin. (14) mollusques.

L'EQUIPE DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS PROPOSE ... (sous réserve de disponibilité des produits)

LUNDI

PAIN (1)

Hors d'œuvres.

BETTERAVES AUX POMMES (10)

Plat.



FILET DE POISSON (4) (7) (17)

SAUCE ESTRAGON

(Poisson selon arrivage)

Garnitures.

PUREE (7) (12) (13)

Desserts.

COMPOTE DE POMMES BIO



MARDI

PAIN (1)

Hors d'œuvres.

MINI PIZZA AU FROMAGE (1) (7) (17)

Plat.



AIGUILLETES DE POULET

CURRY ET LAIT DE COCO (7) (10) (18)

Garnitures.



CAROTTES VICHY BIO (7)



Desserts.

KIWI

(Inzinzac-Lochrist)



JEUDI

PAIN (1)

Hors d'œuvres.



CONCOMBRES BIO (10) (18)

Plat.



EMINCE DE BŒUF

AUX OIGNONS (7) (17)

Garnitures.

POMMES NOISETTES

Desserts.

YAOURT BIO VANILLE (7) (17)



VENDREDI

Menu végétarien

PAIN (1)

Hors d'œuvres.



SALADE DE TOMATES (10) (18)

Plat.

CHILI SIN CARNE

Garnitures.



RIZ DE CAMARGUE BIO
COURGETTES POELES (7) (17)



Desserts.

QUATRE-QUARTS (1) (3) (7) (17)



Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats:

(1) gluten. (2) crustacés. (3) œuf. (4) poisson. (5) arachide. (6) soja. (7) lait. (8) fruits à coque. (9) céleri. (10) moutarde. (11) graines de sésame. (12) sulfites. (13) lupin. (14) mollusques.