

Menus du Restaurant Scolaire

Tous les repas sont élaborés et fabriqués sur place en respectant un plan alimentaire et la saisonnalité des produits.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés. Viandes bovines, de porc, volailles issues d'élevages français.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>SEMAINE DU 13/11 au 17/11/2023</p> 	<p>Salade brésilienne (crevettes, oignon rouge, ananas, pommes de terre, avocat, citron vert, mayonnaise, piment) Surimi, sauce cocktail</p> <p>☺☺☺</p> <p>Dos de lieu, crème de patates douces Carbonnade flamande</p> <p>Avec Salade verte Pommes de terres rissolées</p> <p>☺☺☺</p> <p>Brie ou Yaourt fermier Bio</p> <p>☺☺☺</p> <p>Pomme, Poire, Kiwi</p>	<p>Salade comtoise (chou blanc, dés de Comté, dés de jambon, persil, vinaigrette à l'échalote et moutarde à l'ancienne) Pomelos</p> <p>☺☺☺</p> <p>Bolo Végé (brunoise de légumes, concassées de tomates, haricots rouges, basilic, oignons) Bolognaise</p> <p>Avec Pâtes sarthoises Bio</p> <p>☺☺☺</p> <p>Gouda ou Yaourt fermier Bio</p> <p>☺☺☺</p> <p>Mousse au chocolat Beignet</p>	<p>Macédoine de légumes Velouté de butternut</p> <p>☺☺☺</p> <p>Filet de colin Tex-Mex Pavé de colin, crème Dolce Vita</p> <p>Avec Blé pilaf Potimarron rôti</p> <p>☺☺☺</p> <p>Chèvre ou Yaourt fermier Bio</p> <p>☺☺☺</p> <p>Clafoutis à la poire Chausson aux pommes</p>	<p>Salade d'endives et noix Taboulé de choux-fleurs</p> <p>☺☺☺</p> <p>Sauté de porc au curry Crumble de la mer</p> <p>Avec Riz Panais rôtis au miel</p> <p>☺☺☺</p> <p>Tome Bio sarthoise ou Yaourt fermier Bio</p> <p>☺☺☺</p> <p>Compote Bio Entremet à la vanille</p>