

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><i>Saint-Nectaire</i></p> <p>SEMAINE DU 27/11 au 1^{er} /12 /2023</p> 	<p>Salade Périgourdine Tarama de sardines</p> <p>☺☺</p> <p>Dos de lieu, sauce citron vert Boudin blanc, Boudin noir Jambon grillé</p> <p><i>Avec</i> Pomme rôtie Purée</p> <p>☺☺</p> <p>Saint-Nectaire <i>ou</i> Yaourt fermier</p> <p>☺☺</p> <p>Poire, Kiwi</p> <p><i>*Salade périgourdine :figues séchées, batavia, magret de canard fumé, gésiers , échalote, vinaigrette balsamique</i></p>	<p>Dips de légumes Pomelos</p> <p>☺☺</p> <p>Filet de loup de mer, sauce au kiwi Emincé de dinde au chorizo</p> <p><i>Avec</i> Pommes de terre rissolées Salade verte</p> <p>☺☺</p> <p>Cantal <i>ou</i> Yaourt fermier</p> <p>☺☺</p> <p>Cocktail de fruits Compote Bio</p>	<p>Salade de chou blanc à la strasbourgeoise Salade d'endives aux noix</p> <p>☺☺</p> <p>Filet meunière <u>Plat alternatif</u> : Émincé de pois et blé, crème de butternut</p> <p><i>Avec</i> Cœurs de blé Polenta crémeuse</p> <p>☺☺</p> <p>Mimolette <i>ou</i> Yaourt fermier</p> <p>☺☺</p> <p>Flan à la vanille Tarte bourdaloue</p>	<p>Salade Hawaï Taboulé</p> <p>☺☺</p> <p>Clafoutis de saumon et brocolis Bio Aiguillettes de poisson aux graines de lin</p> <p><i>Avec</i> Gratin de choux-fleurs Bio Haricots verts Bio</p> <p>☺☺</p> <p>Bleu d'Auvergne <i>ou</i> Yaourt fermier</p> <p>☺☺</p> <p>Dessert au choix</p> <p><i>*Salade Hawaï : salade, ananas, filets de poulet, riz, vinaigrette</i></p>