

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 22/01 au 26/01/2024</p> 	<p>Salade Haut-Rhinoise Salade Barbâtre ☞☞☞ Dos de colin, sauce ananas ou Pané de volaille Avec Épinards Bio Blé pilaf ☞☞☞ Samos ou Yaourt fermier Bio ☞☞☞ Pomme, Poire, Orange</p> <p><i>*Salade Haut-Rhinoise : pommes de terre, cervelas, cornichons, oignon, persil</i></p> <p><i>Salade Barbâtre: riz, thon, maïs, olives verte, échalotes, ciboulette</i></p>	<p>Pomelos Salade d'endives au bleu ☞☞☞ Filet de lieu, sauce à l'orange ou Feijoada Avec Haricots verts Bio Céréales gourmandes ☞☞☞ Chaurce ou Yaourt fermier Bio ☞☞☞ Donut</p> <p><i>*Feijoada : mijoté de bœuf à la brésilienne, lardons, oignons, ail, chorizo, pulpe de tomate, haricots rouges</i></p>	<p>Carottes Fifi Salade de chou rouge, maïs et fêta ☞☞☞ Burger de poisson ou Kebab Avec Röstis de pommes de terre Salade de verte ☞☞☞ Camembert Bio ou Yaourt fermier Bio ☞☞☞ Crème dessert fermière au choix</p>	<p><u>Le Goût du Voyage :</u> « Saveurs des Îles » Ti'Mocktail aux fruits (Cocktail à base de jus de fruits) ☞☞☞ Accras, Samoussas, Beignets de crevettes ☞☞☞ Cari de poisson ou Rougail saucisses Avec Gratin de chouchous Riz créole ☞☞☞ Fromage ☞☞☞ Assiette de fruits exotiques Gâteau patates douces Flan coco</p> 