

# 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>Feuilleté au fromage Samoussas</p> <p>.....</p> <p>Yassa de poisson ou Mafé au poulet</p> <p>Avec</p> <p>Patates douces rôties Riz pilaf</p> <p>..... Brie ou Yaourt fermier Bio</p> <p>.....</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou blanc aux lardons Salade de betterave et radis noir aux œufs durs</p> <p>.....</p> <p>Filet de lieu, sauce parmesan ou Mijoté de bœuf</p> <p>Avec</p> <p>Brocolis Bio Purée maison</p> <p>..... Comté ou Yaourt fermier Bio</p> <p>.....</p> <p>Compote de pommes Bio Entremet au chocolat</p>	<p>Taboulé blanc Salade d'endives à la Fourme d'Ambert</p> <p>.....</p> <p>Pizza au choix (Thon ou Fromage ou Jambon )</p> <p>Avec</p> <p>Salade verte Röstis pommes de terre</p> <p>..... Gouda ou Yaourt fermier Bio</p> <p>.....</p> <p>Glace</p> <p><i>*Taboulé blanc : choux-fleurs, menthe, tomates séchées, raisins secs, échalote, coriandre, radis rose, huile d'olive et citron</i></p>	<p>Salade campagnarde Salade de surimi</p> <p>.....</p> <p>Blanquette de la mer ou Filet meunière</p> <p>Avec</p> <p>Haricots verts Bio Mousseline de carottes Bio</p> <p>..... Chanteneige ou Yaourt fermier Bio</p> <p>.....</p> <p>Dessert au choix</p> 

