Planning des menus de la semaine - Déjeuner

Lundi 16/03

Déjeuner

Entrée:
- Carottes râpées
- Sauce vinaigrette
9 14

Plat principal:
- Filet de cabillaud
11
- Omelette nature
10

Accompagnement:
- Gratin de blette et macaroni
5 6

Produits laitiers:
- Fourme de Montbrison
6

Dessert:
- Cake individuel
5 10

Mardi 17/03

Déjeuner

Entrée:
- Salade de haricots rouges maïs et poivrons
9 14

Plat principal:
- Oeufs sauce Aurore
5 6 10

Accompagnement:
- Céréales gourmandes
5 6

Produits laitiers:
- Yaourt nature seau
6

Dessert:
- Pomme

Jeudi 19/03

Déjeuner

Entrée:
- Salade de blé
5 9 10 14

Plat principal:
- Rôti de veau
- Flan de légumes au fromage
2 6 10

Accompagnement:
- Purée de brocoli
6

Produits laitiers:
- Fromage pasteurisé local
CIRCUIT COURT 6

Dessert:
- Orange

Vendredi 20/03

Déjeuner

Entrée:
- Céleri Rémoulade
2 9 10 14

Plat principal:
- Filet de poisson gratiné
5 6 11
- Boulettes végétales
5 13

Accompagnement:
- Riz pilaf

Produits laitiers:
- Fromage fondu
6

Dessert:
- Purée de pomme et kiwi

SCOLAIRE

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés