

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 5 AU 9 MAI

	LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8 MAI	VENDREDI 9
ENTRÉE	LAITUE A L'EMMENTAL	TABOULE		BETTERAVE VINAIGRETTE
PLAT	HACHIS PARMENTIER	LONGE DE PORC THYM ET MIEL 		COLOMBO DE POISSON 
LÉGUMES		FLAN DE COURGETTES 		RIZ PILAF
FROMAGE		BRIE		FROMAGE
DESSERT	FROMAGE BLANC 	FRAISES AU SUCRE		CRUMBLE POMMES ET BANANE

SEMAINE DU 12 AU 16 MAI

	LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
ENTRÉE	FEUILLETE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	SALADE COMPOSEES
PLAT	ESCALOPE DE VOLAILLE 	JAMBON GRILL 	OMELETTE AU FROMAGE	ENCORNETS
LÉGUMES	PETIT POIS CAROTTES 	MOGETTES  	RATATOUILLE 	PANACHE DE CEREALES 
FROMAGE		CHEVRE		EMMENTAL
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS 	GLACE	ENTREMET CHOCOLAT 	FRAISES

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc) 
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc) 
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc) 
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 