

Restaurant Scolaire « CHEZ BB »

Du 13 au 17 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Entrées :</p> <p>Salade tomates cerise,* basilic, olive, féta</p> <p>Salade Andalouse, poivron, tomate, haricot rouge, maïs</p> <p>Salade verte</p> <p>velouté de courgette froid brunoise de tomate et estragon ***</p> <p>Plats :</p> <p>Hachis parmentier de bœuf * Brandade de Loup de Mer Dahl de lentilles ***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Poêlée de légumes à la tomate ***</p> <p>Fromages :</p> <p>Brique de vache du Vercors* Yaourt nature ***</p> <p>Dessert :</p> <p>Compote de pomme et chocolat * Pomme Prune</p>	<p>Entrées :</p> <p>Quiche Lorraine,* Salade verte, maïs, olives, tomates</p> <p>Salade Niçoise, riz, thon, maïs, haricot vert, tomate ***</p> <p>Plats :</p> <p>Cordon bleu * Empanadas végétarien Papillote de poisson au citron vert ***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Ratatouille * Risotto de crozet Flan de carotte ***</p> <p>Fromages :</p> <p>Camembert * Fromage Blanc ***</p> <p>Dessert :</p> <p>Prune * Crêpe coulis de fruits rouges Pain de Gêne</p>	<p>Entrées :</p> <p>Salade de betterave,* maïs, olive, mayonnaise</p> <p>Œuf dur mayonnaise, salade</p> <p>Salade de pomme de terre, mayonnaise ***</p> <p>Plats :</p> <p>Nugget végétarien ,* Pilon de poulet Tex mex Filet de saumon à l'orange ***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Quinoa aux légumes Gratin de brocolis Tomate provençale ***</p> <p>Fromages :</p> <p>Yaourt nature * Yaourt aux fruits ***</p> <p>Dessert :</p> <p>Panacotta caramel * Gâteau Yaourt Fruit frais</p>	<p>Entrées :</p> <p>Salade de pommes de terre,* olives, thon, oignon rouge, mayo, herbes</p> <p>Gaspacho de melon, menthe</p> <p>Salade verte, maïs, olives, tomates</p> <p>Croustillant de mozzarella, salade verte ***</p> <p>Plats :</p> <p>Filet de saumon à l'aneth Rôti de veau à la moutarde * ***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Semoule Sauté de carottes à l'aneth * ***</p> <p>Fromages :</p> <p>Fromage blanc comté * ***</p> <p>Dessert :</p> <p>Fruit frais * Compote de pomme</p>

* Menu conseillé par la diététicienne

Nos menus sont cuisinés sur place avec des produits BIO hormis les produits de la mer.

La Principale :
S. Bouzzelifa

La Gestionnaire :
V. Briday