

Restaurant Scolaire « CHEZ BB »

Du 20 au 24 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Entrées :</p> <p>Salade de blé façon taboulet,* tomate, concombre, herbes</p> <p>Salade de crudités, tomate, carotte, maïs</p> <p>Salade verte</p> <p>velouté de carotte froid croûton ***</p> <p>Plats :</p> <p>Nuggets de poisson * escalope de dinde panée ***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Gratin de courgette * Purée de carotte Boullgour ***</p> <p>Fromages :</p> <p>Fromage Blanc* Yaourt nature ***</p> <p>Dessert :</p> <p>Assortiment de fruits frais * Mousse au chocolat</p>	<p>Entrées :</p> <p>Salade d'avocat * carotte, maïs</p> <p>Salade verte, Flammekueche, oignon, crème ***</p> <p>Plats :</p> <p>Blanquette de la mer * Steak haché sauce aux fromages Nuggets végétariennes ***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Riz pilaf * Ratatouille Flan de brocolis ***</p> <p>Fromages :</p> <p>Comté * Fromage Blanc ***</p> <p>Dessert :</p> <p>Crumble de fruit * Assortiment de fruits</p>	<p>Entrées :</p> <p>Salade de choux fleur cru, * cervelle de canuts</p> <p>Salade verte</p> <p>Moelleux à la tomate, olive, fromage, basilic ***</p> <p>Plats :</p> <p>Mijoté de poulet à la tomate, * Croustillant de poisson au curry Dahl de pois cassés ***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Ratatouille * Polenta crémeuse ***</p> <p>Fromages :</p> <p>Brique de vache du Vercors * Yaourt aux fruits ***</p> <p>Dessert :</p> <p>Tartelette praline * Compote de poires Fruit frais</p>	<p>Entrées :</p> <p>Saumon gravlax * Salade verte, Croustillant de mozzarella, salade verte ***</p> <p>Plats :</p> <p>Filet de poisson à l'aneth Osso bucco de veau à la tomate * ***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Poêlée de légumes Pâtes au beurre * ***</p> <p>Fromages :</p> <p>Fromage blanc Yaourt nature * ***</p> <p>Dessert :</p> <p>Fruit frais * Compote de pommes Tartelette citron meringuée</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