

Restaurant Scolaire « CHEZ BB »

Du 4 au 8 octobre 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Entrées : Soupe César* laitue, parmesan, poulet et croûtons Salade verte Salade de tomate mozza ***</p> <p>Plats : Lasagne Bolognaise* Lasagne de poisson ***</p> <p>Garnitures : Poêlée de légumes (carotte, brocolis, chou fleur)* ***</p> <p>Fromages : Vache qui rit* ***</p> <p>Dessert : Crème glacée à la vanille* Assortiment de fruits frais</p>	<p>Entrées : Salade de fusilli au pesto* Salade verte, Soupe de légumes ***</p> <p>Plats : Galette de lentilles vertes* Escalope de dinde panée Rillettes de poissons ***</p> <p>Garnitures : Poêlée de légumes* Gratin de crozet ***</p> <p>Fromages : Saint Paulin* Fromage Blanc ***</p> <p>Dessert : Assortiment de fruits* Compote de pomme/ poire</p>	<p>Entrées : Salade Lyonnaise au saumon fumé* Salade verte Velouté de courge ***</p> <p>Plats : Rôti de bœuf sauce fromagère* Quenelle nature sauce tomate ***</p> <p>Garnitures : Haricots verts* Riz pilaf ***</p> <p>Fromages : Tomme de vache* Yaourt aux fruits ***</p> <p>Dessert : Moelleux au chocolat* Assortiment de fruits</p>	<p>Entrées : Salade de pomme de terre* Salade verte, ***</p> <p>Plats : Encornet farcie à l'italienne* Brochette de dinde à la mexicaine ***</p> <p>Garnitures : Gnocchi* Flan de courge ***</p> <p>Fromages : Fromage blanc Petit suisse aux fruits* ***</p> <p>Dessert : Compote Assortiment de fruits*</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