

Restaurant Scolaire

Du 18 au 22 octobre 2021

CETTE SEMAINE NOUS VOUS PROPOSONS UN MENU ANTI-GASPI (- de choix)

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Entrées : Oeuf mayonnaise * Salade verte ***</p> <p>Plats : Saucisse de volaille * Filet de poisson crème citron ***</p> <p>Garnitures : Poêlée de légumes de saison * ***</p> <p>Fromages : Vache qui rit * ***</p> <p>Dessert : Assortiment de fruit frais *</p>	<p>Entrées : Carottes râpées aux noix * Salade verte, Soupe de légumes ***</p> <p>Plats : *** Menu Végétarien ***</p> <p>Garnitures : Tortelloni tomate et mozzarella * ***</p> <p>Fromages : Coulommiers * ***</p> <p>Dessert : Tarte aux pommes * ***</p>	<p>Entrées : Velouté de légumes au cumin * Salade verte ***</p> <p>Plats : Moules marinières * ***</p> <p>Garnitures : Frites * ***</p> <p>Fromages : Panna cotta vanille * ***</p> <p>Dessert : Assortiment de fruits * ***</p>	<p>Entrées : Salade de betteraves * Salade verte, Velouté de légumes ***</p> <p>Plats : Basse côte de bœuf rôti * Poisson pané ***</p> <p>Garnitures : Gratin de crozets * ***</p> <p>Fromages : Coulommiers * ***</p> <p>Dessert : 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.

Ce menu est en choix réduit dans le cadre d' une semaine anti-gaspi de façon à limiter les restes en fin de semaine et donc le gaspillage.

La Principale :
S. Bouzellifa

La Gestionnaire :
V. Briday