

# Restaurant Scolaire

Du 7 au 11 février 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Entrées : salade de betteraves * Salade verte Soupe à l'oignon et croûtons ***</p> <p>Plats : Blanquette de poisson * ***</p> <p>Garnitures : Poêlée de légumes ***</p> <p>Fromages : Tartine de chèvre au miel * ***</p> <p>Dessert : Assortiment de fruits frais *</p>	<p>Entrées : Salade de pommes de terre * Salade verte Velouté de choux fleur ***</p> <p>Plats : quenelle de volaille aux champignons* Quenelle de poisson aux crevettes ***</p> <p>Garnitures : Riz et poêlée de légumes * ***</p> <p>Fromages : Comté * ***</p> <p>Dessert : Assortiment de fruits *</p>	<p>Entrées : Salade de pois chiches carottes et coriandre * Salade verte Velouté de courge ***</p> <p>Plats : Saucisson brioché au seitan * ***</p> <p>Garnitures : lentilles * ***</p> <p>Fromages : Tomme de vache * ***</p> <p>Dessert : Tiramisu *</p>	<p>Entrées : Salade d'endives carottes céleri mayo* Salade composée, Pamplemousse ***</p> <p>Plats : Parmentier de boeuf* Brandade de poisson ***</p> <p>Fromages : Pana cotta * ***</p> <p>Dessert : Compote pommes fraises des Monts du Lyonnais*</p>

\* Menu conseillé par la diététicienne

Nos menus sont cuisinés sur place avec des produits BIO hormis les produits de la mer. Toutes nos viandes sont d'origine Allier et France

La Principale :

S. Bouzzelifa

La Gestionnaire :

V. Briday