

Année scolaire 2020/2021 : du 2 novembre au 6 novembre

Menu

LUNDI

Menu végétarien

ENDIVES

OU

BETTRAVE MAÏS

ŒUFS AUX TOMATES POIVRONS ET RIZ

LEGUMES

EDAM OU CAMENBERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

TOMATE AU SURIMI

OU

COLESLAW

BLANQUETTE DE VOLAILLE

POÊLÉE CAMPAGNARDE

YAOURT OU ÉMMENTAL

BEIGNET AUX FRUITS OU AUX POMMES

JEUDI

CAROTTE EMMENTAL

OU CHOU A L'INDIENNE

CORDON BLEU

CHOUX FLEUR PERSILLADE

BÛCHETTE DE CHÈVRE

OU MIMOLETTE

COMPOTE DE FRUITS

VENDREDI

CHARCUTERIE

OU AVOCAT MOYONNAISE

POISSON AUX EPICES ET AU LAIT DE COCO

POMME DE TERRE VAPEUR

YAOURT OU FROMAGE

ANANAS OU KIWI

Un plateau équilibré doit comporter un aliment de chaque couleur

- Fruits & légumes crus
- Viandes, oeufs, poissons
- Féculents
- Fruits & légumes cuits
- Laitages
- Dessert

BON

APPETIT

ATTENTION AU REFERENCEMENT DES ALLERGENES, EN CAS DE DOUTE, VEUILLEZ VOUS RENSEIGNER AUPRES DU RESPONSABLE DE LA RESTAURAT

Menu réalisé à l'aide d'un plan alimentaire selon le GEMRCN

Le chef de cuisine

Mr Barrault

La gestionnaire

Mme Verdier

La Principale

Mme Dorion