



Menus restauration scolaire du 11/10/2021 au 22/10/2021



Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p><u>Entrée</u></p> <p>Œuf mimosa & salade (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Wing de poulet (BIO) barbecue</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade (BIO) surimi et tomates cerise</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Rôti de porc (BBC)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Lentilles paysanne (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Piémontaise au thon</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Tortellini à la viande sauce tomate</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Pâtisserie</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Haricots verts (BIO) vinaigrette</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Sauté de bœuf Provençal (VBF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Pâtes au beurre</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Compote (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade de riz (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Omelette au fromage</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Ratatouille (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fruit & biscuit</p>
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade de maïs et betteraves (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Escalope de porc sauce forestière</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Tortis 3 couleurs (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Taboulé</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Chipolatas grillée</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Yaourt aux fruits (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Boulette de bœuf (VBF) sauce tomate</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Semoule (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage & fruit (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Croisillon emmental</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Sauté de poulet sauce soja</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Brocolis sautés (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Ananas</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Jambon blanc & cornichon</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Dos de hoki sauce armoricaine</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Riz pilaf (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Pâtisserie</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages.

Sivom de la bure

BIO Agriculture Biologique

BBC Bleu Blanc Cœur

VBF Viande de Bœuf Française

VF Volaille Française

LR Label Rouge

Le Chef cuisine
M GEROMETTA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAIENT UN BON APPÉTIT