Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 15 : du 10/04 au 14/04/2023

Lundi 10

Entrée

Plat

.....

Laitage

Dessert

Mardi 11

Entrée

TOMATE ET MOZZARELLA
AVOCAT A LA VINAIGRETTE
JAMBON CUIT ET
CORNICHONS (PORC)

Plat

GARDIANE DE TAUREAU
DE CAMARGUE
MEUNIERE DE COLIN
D'ALASKA
.....
RATATOUILLE
RIZ PILAF DE CAMARGUE

Laitage

SAINT PAULIN*
BRIE*

Dessert

GATEAU AUX
POIRES (fabrication maison)
PARIS BREST
CHOCOLAT DE PAQUES

Jeudi 13

Entrée

SALADE DE LAITUE
GARNITURE
DES D'EMMENTAL
CAROTTES RAPEES
CONCOMBRE SAUCE RAITA

Plat

CHIPOLATA GRILLEE (PORC)
DOS DE COLIN SAUCE CURRY
.....
COQUILLETTES AU BEURRE
ET FROMAGE RAPE
FONDUE DE POIREAUX ET
POMMES DE TERRE

Laitage

TOMME CATALANE*
CANTAL*

Dessert

RIZ AU LAIT
CREME DESSERT AU
CHOCOLAT

Vendredi 14

Entrée

SALADE MELANGEE
GARNITURE AU MAIS
RADIS ET BEURRE
PIZZA AU FROMAGE

Plat

RISOTTO D'ORGE ET
LENTILLES
ESCALOPE DE VEAU
.....
PUREE DE CAROTTES
ET PANAIS

Laitage

YAOURT*
PETITS SUISSES NATURES*

Dessert

TWIX GLACE
SNICKERS GLACE

LOCAL PRODUIT LOCAL — IGP — AOP — AOC — ABL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE — AB PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE — Les Recettes RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE » — PLAT VEGETARIEN

Département Hérault

« Programme lait et fruits à l'école »