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

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 16 : du 17/04 au 21/04/2023

Lundi 17

Entrée

ABL POIS CHICHES EN VINAIGRETTE
JAMBON CRU LA SALVETAT
ENDIVES AUX NOIX

Plat

ABL VEAU A LA PROVENCALE
AB OMELETTE
.....
CAROTTES PERSILLEES AU BEURRE ET POMMES DE TERRE
POELEE DE RIZ A LA CAMARGUAISE

Laitage

ABL YAOURT NATURE
AB YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

Dessert

AB FRUITS DE SAISON*

Mardi 18

Entrée

TAPENADE DE LEGUMES TOMATE A L'OCCITANE
TIELLE DE SETE

Plat

MACARONADE A LA SETOISE (PORC)
PAVE DE COLIN A LA SETOISE
.....
POMMES VAPEUR PERSILLEES
AB MACARONIS AU BEURRE ET FROMAGE RAPE

Laitage

PELARDON*
CANTAL*

Dessert

GATEAU FACON D'AIGUES MORTES (fabrication maison)
AB FROMAGE BLANC CEVENOL

Jeudi 20

Entrée

AB SALADE MELANGEE A L'AVEYRONNAISE
ABL SALADE DE LENTILLES
AB SALADE DE BLE A LA CAMARGUAISE

Plat

FILET DE POULET
FALAFELS ET SES CRUDITES
.....
AB PENNES A LA SICILIENNE

Laitage

SAINT NECTAIRE
ABL YAOURT A L'ABRICOT

Dessert

AB FRUIT DE SAISON
SALADE DE FRUITS D'HIVER

Vendredi 21

Entrée

AB SALADE DE LAITUE AUX CROUTONS
AB OEUF MIMOSA
CAKE AUX OLIVES, DES DE BREBIS ET SALADE MELANGEE

Plat

ROUILLE A LA SETOISE
MERGUEZ GRILLEE A LA SAUCE TOMATE
.....
POMMES DE TERRE PERSILLEES

Laitage

FROMAGE PIK ET CROQ KIRI CREME

Dessert

AB COMPOTE POMME ET BISCUIT CIGARETTE
COMPOTE DE
AB POMMES/FRUITS ROUGES

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

* « Programme lait et fruits à l'école »

Département Hérault