

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 20 janvier au 24 janvier

Déjeuner

LUNDI 20/01

MARDI 21/01

MERCREDI 22/01

JEUDI 23/01

VENDREDI 24/01

Entrée

Betteraves bio



Potage automnal



Entree du jour



Oeufs sauce vinaigrette



Carotte rapée vinaigrette



Plat

Jambonneau a l'echalote



Croq legume



Macaronis a la carbonara



Saute de porc label rouge



Cheese burger



Garniture

Cereales gourmandes bio



Pommes de terre sautées



Riz bio au beurre



Frites



Fromage

Croc lait carre bio



Cantafrais



Rondele nature bio



Dessert

Compote de pomme allgee



Tarte grillee pomme pred 10p 720g



Mousse chocolat



Banane bio



Flan nappe caramel



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



France



Vegetarien



Fait maison



Label Rouge



Viande bovine française

● VEGETAUX CUITS

● VEGETAUX CRUS

● PROTIDES

● FECULENT

● PRODUITS LAITIERS

● CORPS GRAS

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 27 janvier au 31 janvier

Déjeuner

LUNDI 27/01

MARDI 28/01

MERCREDI 29/01

JEUDI 30/01

VENDREDI 31/01

Entrée

Macedoine mayonnaise



Salade de pdt au cervelas



Batavia au maïs et jamb.



Soupe à l'oignon et aux crout.



Carottes râpées à la vgtte



Plat

Aiguillettes de blé panées épinard feta



Steak hache grille



Escalope porc sœ moultarde vpf



Couscous



Parmentier de poulet au potiron ce2



Garniture

Penne bio beurre



Carottes à la crème



Haricots verts au beurre



Salade frisée



Fromage

Camembert 21% 240g



Petit moule nature



Samos



Dessert

Crème au chocolat



Crumble aux pommes



Compote poire



Fruit local



Riz au lait maison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *