

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 03

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

OISSERY

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI
Hors d'œuvre	 Choux blanc vinaigrette				 Poireaux vinaigrette		 Taboulé		 Champignons sauce fromage blanc ciboulette
SANS VIANDE									
Plat protidique	 Boulettes de boeuf sauce provençale 		 Filet de colin aux agrumes		 Grignottines de porc* sauce crème S/porc : aiguillette de volaille		 Normandin de veau sauce moutarde		 Tortillas 
SANS VIANDE									
Accompagnement	 Petits pois au jus		 Coeur de blé		 Purée de pommes de terre		 Choux fleurs persillés		-
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt sucré		Buchette vache chèvre		Gouda portion		Suisse aromatisé
Dessert	Liégeois vanille		 Poire		Paris brest		Flan nappé caramel		Fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*



Produit local*



Cuisiné par nos chefs



Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs