

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 05

Semaine du 28 janvier au 01 février 2019

OISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas Carnaval (Chandeleur)
Hors d'œuvre	 Choux rouges aux pommes	 Taboulé oriental aux épices	 Courgettes râpées vinaigrette	 Betteraves vinaigrette	 Salade arlequin (carotte céleri courgette et maïs)
SANS VIANDE					
Plat protidique	 Jambon* sauce méridionale S/porc : rôti de dinde sauce méridionale 	 Paupiette de veau sauce brune	 Lasagne bolognaise	 Brandade de poisson	Beignet de poisson + ketchup
SANS VIANDE					
Accompagnement	Pavé fromager	 Petits pois cuisinés	Lasagne saumon	-	Pommes sautées
Produit laitier	Pyrénées	Saint paulin portion	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
Dessert	Compote pommes ananas	Crème dessert chocolat	Ile flottante	Ananas	Crêpe au chocolat

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