

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 07

Semaine du 11 au 15 février 2019

OISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Betteraves vinaigrette	 Salade verte mimolette	Pamplemousse + sucre	 Salade de blé arlequin	 Céleri vinaigrette au fromage blanc
SANS VIANDE					
Plat protidique	Poisson meunière + citron	Saucisse de Francfort* S/porc : merguez	 Rôti de dinde sauce kebab	 Normandin de veau à l'ancienne	 Gratin de pâtes au jambon* S/porc : gratin de pâtes au thon
SANS VIANDE		Filet de hoki sauce dieppoise	Nuggets de poisson + ketchup	Omelette au fromage	Gratin de pâtes au thon
Accompagnement	Pommes noisettes	 Brocolis persillés	 Semoule	 Haricots verts persillés	- -
Produit laitier	 Yaourt nature + sucre de la ferme de Viltain	- Crème anglaise	Tomme blanche portion	Edam portion	Emmental râpé
Dessert	 Pomme	 Gâteau au chocolat RDC	 Smoothie aux fruits	Ananas au sirop	Liégeois vanille

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