Menus scolaires et accueils de loisirs

		Semaine 08										
			Semaine du 18 au 22 février 2019									
		Γ	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Hors d'œuvre		Céleri rémoulade		Terrine de poisson sauce tartare		Crêpe aux champignons		Macédoine de légumes mayonnaise	(2)		
	SANS VIANDE											
	Plat protidique		Poulet sauce Robert		Paupiette de veau sauce tomate				Choucroute* S/porc : choucroute de la mer			
							Chili con carne			-	Gratin de pommes de terre et raclette	
	SANS VIANDE		Falafels		Pavé de poisson mariné		Chili sin carne		Choucroute de la mer		-	
	Accompagnement		Choux fleurs persillés		Pommes rosti		Riz					
	Produit laitier		Petit moulé ail et fines herbes		Gouda portion		Carré de ligueil		Yaourt aromatisé		Chantaillou	
	Dessert		Gâteau à la vanille RDC		Banane		Mousse au chocolat		Poire		Compote de poire	
	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			

OISSERY

^{*} Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs