
































Restaurant scolaire

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 06 au 10	 Haricots verts tomates et thon   Palette de porc  Chou braisé  Faisselle de vache  Sucre et confiture	Salade bernoise fruitée Adoxa de veau Gratin de butternut à la crème  Fromage Fruit à croquer	Quiche champignons et noix  Lasagnes roulées au tofu et Épinard, sauce au potiron Pain perdu Aux céréales complètes	 Salade verte Parmentier de poissons et cresson Fromage Mélange de fruits cuits au four
Du 13 au 17	 Cake aux brocolis et féta   Pot au feu  Et ses légumes  Fromage  Fruits à croquer	Bouillon de pot au feu  Boulette de lentilles corail Pesto et zest de citron Salade verte Tarte au libouli	 Terrine de poissons Tartiflette Salade verte Salade de fruits	 Clafoutis petit pois jambon et Boursin Poulet rôti Haricots verts Yaourt à boire aux fruits
Du 20 au 24	   Macédoine Cabillaud vapeur sauce citronnée Epinard  Crème au chocolat et avocat	 Salade de p de t au saumon Gardiane anisée au bœuf Couscous de chou-fleur Fromage Pain d'épice oranges confites	 Gougères Côte de porc vapeur Herbes de Provence et p de t Fromage Fruit à Croquer	 Betteraves rouge et féta Chili con carné Riz Compote de fruits
Du 27 au 28	 Soufflé fromage frais   et ciboulette  Burger Au tofu et crudités  Flan pâtissier au lait d'avoine	 Salade concombres, avocats Et chèvre frais Chorba Frik Fromage Fruit à Croquer		



* Préparation à base de produits biologiques