

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 21 : du 22/05 au 26/05/2023

Lundi 22

Entrée

 SAUCISSON SEC (PORC)
BETTERAVES
CAROTTES RAPEES
AU CITRON

Plat

LASAGNES (BŒUF)
PAVE DE COLIN MARINADE
HUILE D'OLIVE ET CITRON

POELEE D'EPEAUTRE/
LEGUMES/ POIS CHICHES

Laitage

 YAOURT A BOIRE A
LA FRAISE
 PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Mardi 23

Entrée

MELON JAUNE
JAMBON CUIT ET
CORNICHON (PORC)
 OEUF DUR

Plat

FILET DE COLIN PANE
 STEAK HACHE (BŒUF)

 PETITS POIS /CAROTTES
FRITES

Laitage

 COMTE*
 VACHE QUI RIT*

Dessert

 COMPOTE POMME/BANANE
 COMPOTE POMME/PECHE

Jeudi 25

Entrée

TAPENADE DE 
TOMATES CERISE
RILLETTE DE THON 
ET CRUDITES
 SALADE DE POIS CHICHES 

Plat

 ESCALOPE DE PORC 
 PATES MEXICAINES 

 COURGETTES A L'AIL 

Laitage

 YAOURT NATURE*
 EMMENTAL*

Dessert

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT
 CREME DESSERT AU
CAMEL

Vendredi 26

Entrée


SALADE LATINO 
BEIGNETS DE CALAMARS
ET CITRON
SALADE DE POMMES DE 
TERRE CHIMICHOURRI

Plat

 ENCHILADA DE POULET 
 FILET DE POISSON SAUCE
BRESILIENNE

PUREE DE PATATES DOUCES

Laitage

 YAOURT NATURE*

Dessert

TARTE NOIX DE
COCO/ANANAS
GATEAU BANANE/CACAO 



PRODUIT
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCALE



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE
COLLEGIENS «
ATELIER
CUISINE»



PLAT
VEGETARIEN



REALISATION EN
CUISINE A
PARTIR
D'INGREDIENTS
BRUTS OU PEU
TRANSFORMES

