

# Restaurant Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>D</b>	Saint Léonce	Saint Romuald	Saint Silvère	Saint Rodolphe	Saint Alban
<b>u</b>					
<b>1</b>	Salade de pâtes BIO / Salade de lentilles BIO	 Coleslaw	Salade de riz	Salade de tomates & olives / Concombre vinaigrette	Feuilleté au fromage / Rillettes + cornichon
<b>8</b>					
<b>a</b>	Filet de poulet sauce béarnaise	Hamburger 	Cuisse de poulet	Sauté de porc  régional au caramel	Filet de poisson sauce ciboulette
<b>u</b>					
<b>2</b>					
<b>2</b>					
<b>J</b>	Gratin de courgettes	Potatoes	Poêlée de légumes	Semoule BIO 	Haricots plats
<b>u</b>					
<b>i</b>					
<b>n</b>					
<b>2</b>	Saint Paulin / Tomme grise	Yaourt sucré	Mimolette	Bleu / Edam	Carré frais BIO / Gouda BIO 
<b>0</b>					
<b>1</b>					
<b>8</b>	Fruit de saison Δ	Donut's au chocolat 	 Fruit de saison BIO	Fruit de saison Δ	Flan à la vanille / Liégeois caramel

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Produits issus de l'agriculture  
biologique



Produits locaux / régionaux 

# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>D</b>	Saint Prosper	Saint Anthelme	Saint fernand	Sainte Irénée	Saint Pierre, Paul
<b>u</b>					
<b>2</b>	Salade verte / Concombre bulgare	Œuf dur mayonnaise / Jambon blanc	 Tomates BIO en vinaigrette	Melon BIO / Carottes râpées BIO 	Taboulé / Salade de pois chiches
<b>5</b>					
<b>a</b>	Boulettes d'agneau aux poivrons	Poisson meunière + citron	Sauté de porc  régional aux olives	Rôti de bœuf froid sauce cocktail	Haut de cuisse grillé aux herbes de provence
<b>u</b>					
<b>2</b>					
<b>9</b>					
<b>J</b>	Riz	Aubergines à la tomate	Pommes boulangères	Gratin de macaronis	Courgettes à l'ail
<b>u</b>					
<b>i</b>					
<b>n</b>					
<b>2</b>	Tomme blanche / Mimolette	Edam BIO /  Camembert BIO	Yaourt artisanal 	Fondu carré / Saint Morêt	Petit suisse sucré / Yaourt aromatisé
<b>0</b>					
<b>1</b>					
<b>8</b>	Fruit de saison  	Crème au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits maison	Fruit de saison BIO  

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>D</b>	Saint Martinien	Saint Thomas	Saint Florent	Saint Antoine	Sainte Mariette
<b>u</b>					
<b>0</b>					
<b>2</b>	Macédoine mayonnaise / Salade d'asperges	Tarte méridionale / Salami + cornichon	Pastèque	Concombre vinaigrette / Salade de tomates	Salade de riz BIO / Salade de pâtes BIO 
<b>a</b>					
<b>u</b>					
<b>0</b>					
<b>6</b>	Poulet basquaise	Steak haché	Calamars à l'américaine	Saucisse fraîche régionale 	Omelette au fromage
<b>j</b>					
<b>u</b>					
<b>i</b>	Semoule BIO 	Purée de carottes	Riz BIO 	Haricots blancs	Ratatouille
<b>l</b>					
<b>l</b>					
<b>e</b>					
<b>t</b>					
<b>2</b>	Saint Nectaire / Edam	Camembert / Kiri	Bûche de chèvre	Mimolette BIO / Emmental BIO 	Pyrénées / Bleu
<b>0</b>					
<b>1</b>					
<b>8</b>	Yaourt sucré / Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison BIO $\Delta$ 	Mousse au chocolat	Fruit de saison $\Delta$	Fromage blanc aromatisé / Petit suisse sucré

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.