

Bon Appetit

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

PERIODE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDE: Menu spécial Turquie	VENDREDI
Du 13 au 17 Septembre	Assiette de crudités* dont concombres à la crème	Assiette de crudités* dont salade de blé	Assiette de crudités* dont œufs mimosas	Assiette de crudités* dont "pobans salatasi" = salade du berger	Assiette de crudités* dont friant au fromage
	Boulettes de boeuf	Blanquette de veau	Chili sin carne	Kebab	Filet de poisson meunière
	Semoule	Gratin de courgettes		Frites	Julienne de légumes
	Fromage et yaourt nature Bio	Fromage et yaourt nature Bio	Fromage et yaourt nature Bio	Fromage et yaourt nature Bio	Fromage et yaourt nature Bio
	Petits suisses aux fruits	Poires au chocolat	Pâtisseries	Fruits	Yaourt aux fruits

Ce menu peut être amené à subir des changements de dernière minute après publication

* légumes et salade verte Bio de production locale et transformés en crudités sur place, assaisonnement maison

TOUS LES JOURS CHAQUE ELEVE A DROIT A

DES ENTREES VARIEES (tomates, concombres, carottes râpées, avocats....)

UN PLAT PRINCIPAL COMPOSE DE PROTEINES (VIANDE DU POISSON OU SALADE VEGETARIENNE) AVEC DES FÉCULENTS

UNE PORTION DE FROMAGE DE 30G

UN DESSERT

TROIS TRANCHES DE PAIN EQUIVALENT A 60G

Une portion de fruits en libre service

AFIN DE GARANTIR UN APPORT MINIMUM EN CALCIUM, VOTRE ENFANT PEUT PRENDRE :

UNE PORTION DE FROMAGE ET UN YAOURT

***PLATS PROPOSES PAR LES ELEVES DU COMITE ANTIGASPILLAGE ALIMENTAIRE**

Les menus sont proposés par l'équipe de restauration suivant les recommandations nutritionnelles et réglementaires en vigueur