



L'unité Centrale de production Culinaire s'engage à servir de la Viande Bovine fraîche provenant de la Région ou de France en collaboration avec les Ets AUVERGNE VIANDE à Riom .

Restaurants Scolaires de Pont-du-Château

FR
63-284-017
CE

MENU DU LUNDI 16 AU 21 OCTOBRE 2017

BON APPÉTIT	ENTREE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER DESSERT
LUNDI	<i>potage de légumes</i>	<i>œufs durs gratinés sauce aurore</i>	<i>petits pois</i>	<i>plateau de fromage corbeille de fruits</i>
MARDI	<i>salade verte</i>	<i>blanquette de poisson</i>	<i>purée de brocolis</i>	<i>petit suisse nature compte pommes bio</i>
MERCREDI	<i>céleri rémoulade</i>	<i>jambon braisé</i>	<i>salsifis béchamel</i>	<i>vache qui rit fruits bio</i>
JEUDI	<i>salade d'haricots verts</i>	<i>hamburger Savoyard MAISON</i>	<i>potatoes</i>	<i>tomme bio prune</i>
VENDREDI menu 100° /° bio	<i>maïs bio</i>	<i>pâtes à la bolognaise bio</i>		<i>emmental bio poire bio</i>





