

























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 04 décembre au 08 décembre



BON APPÉTIT	ENTREE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER DESSERT
LUNDI	céleri rémoulade 	steak haché bio   	potatoes	cantal  cocktail de fruits
MARDI	salade de lentilles bio(18) 	blanquette de poisson 	blattes persillées	yaourt aromatisé kiwi 
MERCREDI	pamplermousse	lapin à la moutarde  	semoule 	 buche mélangée mélange tropicaux
JEUDI	potage 	croque-monsieur 	salade verte bio (63) 	yaourt nature banane 
VENDREDI	betteraves bio râpée crue 	bœuf bourguignon   	crozets ( pâtes savoyardes)	 emmental  crème dessert chocolat

menu susceptible de changer en fonction des livraisons





11

-