



























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 16 juillet au 20 juillet 2018



BON APPÉTIT	ENTREE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER DESSERT
LUNDI	 carottes râpées/pommes 	 steak haché sauce barbecue 	pommes de terre sautées 	 cantal  abricot au sirop
MARDI	salade de riz au thon 	paupiette de poisson au basilic	chou-fleur 	petit suisse aromatisé  melon 
MERCREDI	concombre vinaigrette 	fricassée de poulet au citron  	pâtes 	 camembert compote de pommes
JEUDI	cœur de palmiers/maïs	 pizza reine 	 salade verte 	yaourt nature  pêche 
 VENDREDI	pastèque	filet de colin meunière 	blé sauce tomate 	glace

menu susceptible de changer en fonction des livraisons

