




























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 09 juillet au 13 juillet 2018



| BON APPÉTIT | ENTREE | PLAT | ACCOMPAGNEMENT | PRODUIT LAITIER DESSERT |
|-------------|--|---|---|--|
| LUNDI | macédoine   | fagottini au jambon cru (ravioles) | | emmental  pêche  |
| MARDI | melon   | steak de thon sauce tomate  | haricots beurre  | petit suisse nature  clafoutis pêche |
| MERCREDI | salade niçoise  | sauté de veau à l'ancienne    | courgettes  | kiri  kiwi  |
| JEUDI | asperges/maïs | cordon bleu | petits pois  | yaourt aromatisé  orange  |
| VENDREDI | salade verte   | sauté de dinde au chorizo   | riz  | reblochon  compote de pommes |

menu susceptible de changer en fonction des livraisons

