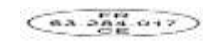




Restaurants scolaires e Pont Du Château



MENU DU 20 Mai au 24 MAI 2019

Menu susceptible de changer en fonction des livraisons

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	jus de fruits	lait	biscuits	compote de pommes	fruits
				MENU 100 % BIO	
ENTREE	concombre	salade de lentilles	melon	salade mexicaine	radis + beurre
PLAT	steak haché sauce barbecue	blanquette de poisson	lapin au pruneaux	croque Monsieur	POISSON FRAIS filet de saumon Méditerranéen
LEGUMES	potatoes	brocolis	purée de pois cassés	salade verte	riz
LAITAGE	comté	petit suisse aromatisé	camembert	yaourt coulis abricot (3) Ferme Batisse Vitrac	Edam
DESSERT	poire au sirop	pommes	compote	orange	mousse chocolat noisette

L'Unité Centrale de Production Culinaire s'engage à servir de la viande bovine provenant de la région ou de France

ETS AUVERGNE VIANDE à RIOM



viande de volaille française

produit biologique français

appellation origine protégée

viande bovine français

viande de porc français

GOUTER

glace + fruits

légumes français

lait français

pêche durable

circuit court

fait maison

produit local

