



Restaurants scolaires Pont Du Château

MENU DU 10 Juin au 14 JUIL 2019



Menu susceptible de changer en fonction des livraisons

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	jus de fruits	lait	biscuits	compote de pommes	banane
					Menu SCANDINAVE
ENTREE		salade verte + fromage	lentilles vinaigrette	taboulé	pastèque
PLAT	FERIE	beignets de calamars	escalope de veau à la crème	POISSON FRAIS filet de lieu noir sauce Diéppoise	sot l'y laisse de à l'indienne
LEGUMES		ratatouille	purée de brocolis	haricots verts	riz
LAITAGE		camembert	bûche du pilat	fromage blanc aux fruits	cantal
DESSERT		glace	nectarine	pêche	compote pommes-coing

ETS AUVERGNE VIANDE à RIOM



Pain aux graines
 GAEC
DOU CHONLAI MOISSAT

GOUTER

gâteau chocolat
salade de fruits

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

légumes français

lait français

pêche durable

circuit court

fait maison

produit local



viande de volaille française
 produit biologique français
 appellation origine protégée
 viande bovine française
 viande de porc français

