

contrôlé par le laboratoire



restaurants scolaires de Pont du château

MENU DU 02 MARS au 06 MARS 2020



Menu susceptible de changer en fonction des livraisons

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	jus de fruits	verre de lait	biscuits	compote s/sucre	fruits
ENTREE	fabriqué sur place potage	fabriqué sur place salade verte Légumes frais	mousse de foie	fabriqué sur place salade de choux 	
PLAT	fabriqué sur place œufs durs sauce Aurore	fabriqué sur place rôti de veau au jus 	fabriqué sur place jambon braisé 	fabriqué sur place filet de lieu noir au court bouillon 	fabriqué sur place sanswich au rôti de dinde Légumes frais
LEGUMES	cuisiné sur place pommes sautées	cuisiné sur place brocolis	fabriqué sur place carottes/p de terre Légumes frais	cuisiné sur place poêlée de légumes 	chips
LAITAGE	emmental coupé sur place	petit suisse nature 	bûche de chèvre coupé sur place		fromage portion
DESSERT	banane	fabriqué sur place tarte aux fruits 	poire 	fabriqué sur place semoule au lait aux fruits 	gâteau/compote fruits
ETS AUVERGNE VIANDE à RIOM 			GOUTER	L'Unité Centrale de Production Culinaire s'engage à servir de la viande bovine provenant de la région ou de FRANCE	
