

contrôlé par le laboratoire

































restaurants scolaires de Pont du château

MENU DU 09 MARS au 13 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 
				MENU VEGETARIEN	
ENTREE	fabriqué sur place Coleslaw Légumes frais  	fabriqué sur place salade de riz  	fabriqué sur place Salade verte Légumes frais 	fabriqué sur place Céleri rémoulade Légumes frais 	fabriqué sur place Rillettes de sardine
PLAT	fabriqué sur place Carbonade de bœuf 	Poisson pané  	fabriqué sur place Escalope de dinde 	fabriqué sur place Œufs sauce tomate 	fabriqué sur place Rôti de porc 
LEGUMES	cuisiné sur place Pâtes  	cuisiné sur place Épinards à la crème 	fabriqué sur place Lentilles 	cuisiné sur place Semoule  	Purée de carottes  
LAITAGE	Fromage portion 	Yaourt fruit mixé 	Camembert   coupé sur place	Petit suisse aromatisé 	Edam coupé sur place
DESSERT	Compote de poire	Banane	Pêche au sirop	Crème dessert chocolat	Orange

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
