

contrôlé par le Laboratoire

restaurants scolaires de Pont du château

FR
63-284-017
CE



Menu du 19 Octobre au 23 Octobre 2020



Menu susceptible de changer en fonction des livraisons

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	préparé sur place concombre Bulgare légumes frais	fabriqué sur place taboulé	préparé sur place salade verte	préparé sur place salade de chou	préparé sur place maquereaux
PLAT	cuisiné sur place bœuf bourguignon	préparé sur place poisson pané	fabriqué sur place Hamburger	cuisiné sur place quenelle nature sauce tomate	fabriqué sur place sauté de porc au ~aprika
LEGUMES	cuisiné sur place pâtes	fabriqué sur place épinards	cuisiné sur place pommes rissolées	cuisiné sur place lentilles	fabriqué sur place gratin de pommes de terre/chou-fleur
LAITAGE	coupé sur place emmental	 yaourt framboise LA TOURETTE St Genest la Tourette	coupé sur place bûche de chèvre	 yaourt nature LA TOURETTE St Genest la Tourette	cantal
DESSERT	 compote de pommes 43100 COHADE	pommes	cocktail de fruits	fabriqué sur place entremet vanille	poire



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