

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		velouté carotte	<u>REPAS Norvège</u> concombres sauce à l'aneth
sauté de bœuf VBF sauce au cidre	omelette au fromage		jambon* qualité supérieure (ketchup) <i>jambon de volaille</i>	steak de saumon sauce moutarde à l'ancienne
carottes jaunes oranges (et pdt)	purée épinards pomme de terre		chou fleur BIO	pommes de terre sautées (lamelles) persillées
gouda (ind)	yaourt arôme		carré de l'est	yaourt BIO arôme vanille
flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO		banane	pain d'épices

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc