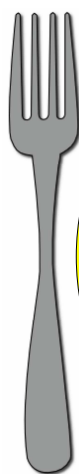


Restauration scolaire

Menu du 28 NOVEMBRE au 2 DECEMBRE 2022

Lundi



MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE

*

STEAK HACHÉ SAUCE A
L'ÉCHALOTE

*

PURÉE BIO

*

TOMME DE CHEVRE
DE CLÉRON

*

POIRE BIO



Mardi



OEUF MAYONNAISE

*

PALETTE BRAISÉE

*

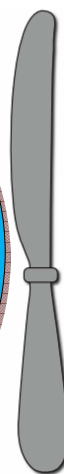
LENTILLES A LA CREME

*

CHANTENEIGE BIO

*

SALADE DE FRUITS



Mercredi



CÉLERI RÉMOULADE
D'UZEL

*

TOMATE FARCIE, COULIS
DE TOMATE

*

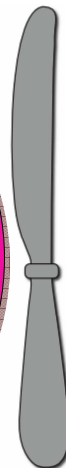
RIZ BIO

*

CARRÉ FRAIS

*

CREME DESSERT
VANILLE



Jeudi



SOUPE DE POTIRON

*

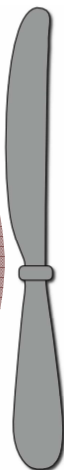
TORTIS SÉTOISE D'UZEL

*

COMTÉ BIO DE CLÉRON

*

CLÉMENTINE



Vendredi



CHOU FLEUR EN SALADE

*

GALETTE DE BOULGOUR
A LA MEXICAINE

*

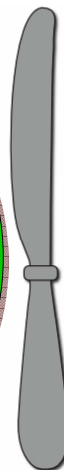
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES

*

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

*

DONUT SUCRE



Restauration scolaire

Menu SANS PORC du 28 NOVEMBRE au 2 DECEMBRE 2022

Lundi



Mardi



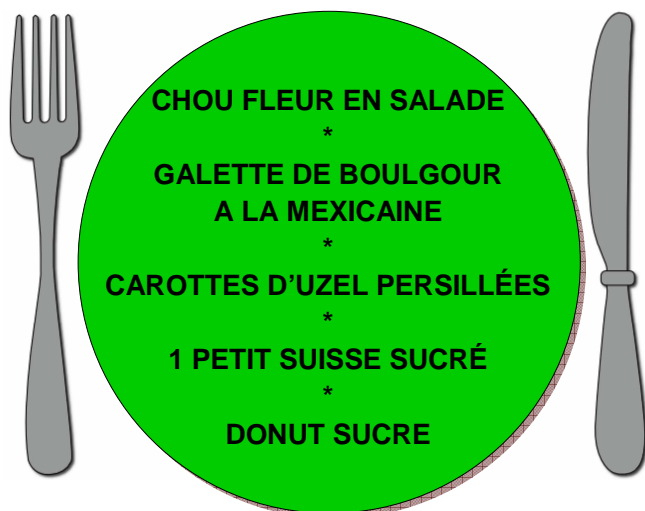
Mercredi



Jeudi



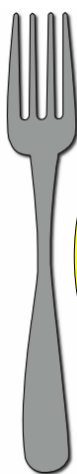
Vendredi



Restauration scolaire

Menu VÉGÉTARIEN du 28 NOVEMBRE au 2 DECEMBRE 2022

Lundi



MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE

*
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN

*
PURÉE BIO

*
TOMME DE CHEVRE
DE CLÉRON

*
POIRE BIO



Mardi



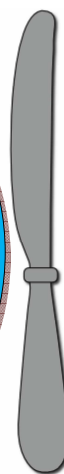
OEUF MAYONNAISE

*
CREPES AU FROMAGE

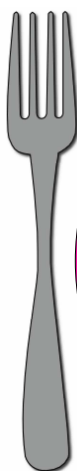
*
LENTILLES A LA CREME

*
CHANTENEIGE BIO

*
SALADE DE FRUITS



Mercredi



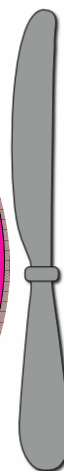
CÉLERI RÉMOULADE
D'UZEL

*
CASSOLETTE DE MOULES
CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS

*
RIZ BIO

*
CARRÉ FRAIS

*
CREME DESSERT
VANILLE



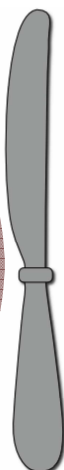
Jeudi



SOUPE DE POTIRON
*
TORTIS SÉTOISE D'UZEL

*
COMTÉ BIO DE CLÉRON

*
CLÉMENTINE



Vendredi



CHOU FLEUR EN SALADE

*
GALETTE DE BOULGOUR
A LA MEXICAINE

*
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES

*
1 PETIT SUISSE SUCRÉ

*
DONUT SUCRE

