

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU du 21 au 25 OCTOBRE 2024



LUNDI

ROSETTE DE LYON ET CORNICHON
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR
PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE BLANC SUCRÉ
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT

MARDI

CHOU FLEUR EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE CITRON
GALETTES DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MERE LOIK
POIRE

MERCREDI

LENTILLES EN SALADE
CORDON BLEU DE DINDE ET KETCHUP
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

SALADE COLESLAW D'UZEL
QUENELLES SAUCE AURORE
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
FONDU CARRÉ
FLAN PARISIEN D'UZEL

VENDREDI

CŒUR DE SCAROLE
BOEUF BOURGUIGNON
POMMES VAPEUR D'UZEL
TOMME DE CHEVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU SANS PORC du 21 au 25 OCTOBRE 2024



LUNDI

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR
PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE BLANC SUCRÉ
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT

MARDI

CHOU FLEUR EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE CITRON
GALETTES DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MERE LOIK
POIRE

MERCREDI

LENTILLES EN SALADE
CORDON BLEU DE DINDE ET KETCHUP
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

SALADE COLESLAW D'UZEL
QUENELLES SAUCE AUREOLE
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
FONDU CARRÉ
FLAN PARISIEN D'UZEL

VENDREDI

CŒUR DE SCAROLE
OMELETTE A LA PROVENCE
POMMES VAPEUR D'UZEL
TOMME DE CHEVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU VÉGÉTARIEN du 21 au 25 OCTOBRE 2024



LUNDI

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ŒUFS MAYONNAISE
PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE BLANC SUCRÉ
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT

MARDI

CHOU FLEUR EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE CITRON
GALETTES DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MERE LOIK
POIRE

MERCREDI

LENTILLES EN SALADE
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

SALADE COLESLAW D'UZEL
QUENELLES SAUCE AURORE
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
FONDU CARRÉ
FLAN PARISIEN D'UZEL

VENDREDI

CŒUR DE SCAROLE
OMELETTE A LA PROVENCE
POMMES VAPEUR D'UZEL
TOMME DE CHEVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP