

Menus self maternelle / primaire / collège

Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

	lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
ENTRÉE	CRUDITÉS Chou blanc vinaigrette	CRUDITÉS Rillettes de thon		CRUDITÉS Betteraves	CRUDITÉS Salade d'endives
PLAT PROTIDIQUE	Quenelle	Calamars à la romaine		Haut de cuisse de poulet	Bolognaise de boeuf
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois aux oignons Riz pilaf	Pommes rissolées Epinards à la crème		Céleri au beurre Pommes de terre au four	Coquillettes Panais rôti
PRODUIT LAITIER	Carré frais	Yaourt aromatisé		Cantal AOP	Yaourt nature "Local"
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS Crème dessert vanille	CORBEILLE DE FRUITS Fruit de saison		CORBEILLE DE FRUITS Pâtisserie	CORBEILLE DE FRUITS Fruit de saison

LA PENSÉE DU JOUR :



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.