Menus Janvier / Février 2018

MENU VÉGÉTARIEN

Lundi 29 janvier :

Omelette nature

Coquillettes à la tomate

Saint Nectaire

Clémentines

Le pain servi dans les restaurants scolaires est fabriqué à partir de farines issues de la région d'Auvergne

Mardi 30 janvier :

Betteraves rouges

Potée auvergnate

(saucisson à cuire, longe de porc saumurée, chou, carotte et pdt)

Plat de substitution : saucisson de volaille et rôti de dinde

Carré d'Aurillac

Banane

Jeudi 1 février :

Céleri et carotte râpés

Goulash de bœuf

Flageolets

Tome de montagne

Compote pomme mangue

Mercredi 31 janvier :

Taboulé

Poulet tandoori

Courgettes sautées

Yaourt aromatisé

Abricots moelleux

Produits de saison

Vendredi 2 février :

Feuille de chêne

Filet de poisson meunière

(Poisson issu d'une filière certifiée Pêche Responsable)

Gratin de salsifis

Crème chocolat

Crêpe sucrée

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles auprès des responsables des restaurants scolaires.

Menu donné à titre indicatif susceptible de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements