














MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 janvier

INFO

La culture du pomelo réclame chaleur et soins attentifs. Apparu à l'état sauvage, le pomelo est aujourd'hui cultivé en Amérique, en Israël, en Espagne et en Afrique du Sud. On trouve également quelques pieds en Corse et dans le bassin méditerranéen.

	LUNDI 18	MARDI 19		JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTREES	Salade de riz	Concombre à la crème		REPAS VÉGÉTARIEN Potage de légumes (S)	1/2 Pomelo (S) INFO
PLATS	Escalope viennoise	Sauté de veau 		Nuggets de blé	Gratin de poisson
LEGUMES	Carottes bio au jus  	Printanière de légumes		Haricots verts	Salade verte
FROMAGES	Vache qui rit bio  	Biscuits		St Moret bio  	Gouda bio  
DESSERTS	Clémentines (S)	Yaourt vanille bio  		Pomme (S)	Mini roulé framboise
(S) = produit de saison * = produit contenant du porc					

Ces menus peuvent être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnements