MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

**Semaine du 26 au 30 novembre 2018**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LUNDI 26** | **MARDI 27** | **MERCREDI 28** | **JEUDI 29** | **VENDREDI 30** |
| **Friand au fromage** | https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png**Champignons à la Grecque** |  | https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png**Endives au bleu** | **Carottes râpées au raisin** |
| **Poulet rôti au jus** | **Aiguillettes de Canard à la crème** |  | https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png**Lieu en sauce** | **Paupiette de Veau** |
| https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png**Choux de Bruxelles** | **Petits Pois** |  | **Navets persillés** https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png | **Lingots à la tomate** |
| **Crème vanille** | **Cantal** |  | **Petit Suisse** | **Samos** |
| **https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png****Fruit** | **Brownies**  | https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png**Fruit de saison** |
|  | **Légumes verts / Crudités / Fruits** |  | **Féculents** |  | **Produits Laitiers** |
|  | **Viandes / Poissons** |  | **Graisses : Huile / Beurre** |  | **Desserts sucrés** |

**VBF : Viande Bovine Française : Fait Maison : Produits Locaux** **Produits de SAISON**

 **Ce Menu peut contenir un ou plusieurs des 14 allergènes - Ce menu est susceptible d’être modifié**