MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

**Semaine du 11 au 15 mars 2019**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LUNDI 11** | | **MARDI 12** | | **MERCREDI 13** | | **JEUDI 14** | | | **VENDREDI 15**  **« Menu BIO »** |
| https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png  **Coleslaw** | | **Maquereaux au vin blanc** | |  | | **Piémontaise au saumon** | | | **Museau de Porc BIO** |
| **Wings de Poulet** | | **Cuisse de poulet confit** | |  | | **Pavé de truite** | | | **Escalope de Veau aux olives BIO** |
| **Salsifis à la tomate** | | https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png  **Gratin de chou au cantal** | |  | | **Poêlé de légumes**  https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png | | | **Coquillettes BIO** |
| **Pavé d’Affinois** | | **Fruit**  https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png | |  | | **Kiri** | | | **Bleu BIO** |
| **Beignet Framboise** | | **Yaourt citron** | | | **Brioche au beurre BIO** |
|  | **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**