

Du 19 au 23 octobre 2020 - ELEMENTAIRE

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri BIO à la rémoulade Carottes râpées BIO	Lentilles vinaigrette terroir Salade de tortis à l'orientale	Mortadelle et cornichons Pain de poisson* sauce aneth	Salade verte et lardons Endives et croûtons	Potage Crécy Macédoine vinaigrette
PLAT	Merlu* pané et citron	Emincé de dinde au jus	Rôti de veau sauce navarin	Pavé de colin* herbes de Provence	Spirales BIO végétariennes houmous
S/ VIANDE		Boulettes de soja tomate basilic	Galette Tex mex sauce enrobant		
GARNITURE	Pommes smiles et Chou-fleur aux parfums des Antilles	Courgette BIO à la provençale et Riz BIO safrané	Polenta et Julienne de légumes aux parfums du soleil	Haricots beurre à la tomate et Semoule	
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu président Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Brie Carré de l'Est	Emmental Mimolette	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits
DESSERT	Ile flottante Gélinié vanille	Fruits de saison	Fruits de saison BIO	Façon brownies** Mini chou à la vanille	Fruits de saison
GOÛTER	Goûter Baguette et confiture de fruits rouges Sirop de citron Fromage blanc nature	Goûter Fromage frais sucré Petit pain au lait Jus de pommes	Goûter Crème dessert vanille barre bretonne Jus de pommes	Goûter Lait Céréales Compote de pommes fraises	Goûter Fromy et Baguette Jus d'orange Sirop fraise

Produit local

Plat sans viande

Produit BIO

Cuisiné par le chef

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

\*\* teneur en sucre contrôlée

Produit AOP AOC

\*Poisson issu de pêche durable