






Menu de la restauration

Lundi 15 mars 2021

- Concombre
-   Filet de poulet BIO caramélisé au sésame
- Chou-fleur
-  Yaourt fermier BIO fraise




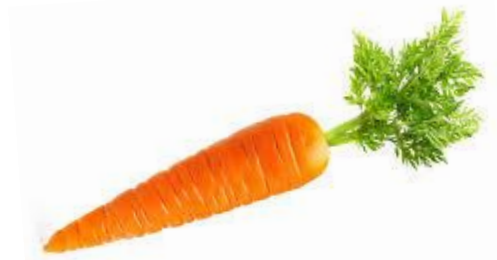
Mardi 16 mars 2021

-  Chou rouge BIO et gouda
-  Lasagne de poisson
- Purée de fruits



Mercredi 17 mars 2021

- Macédoine
-  Escalope de veau à la crème et champignon
- Carotte vichy
- Tartare
- Salade de fruits






Jeudi 18 mars 2021

- Courgette râpée
- Omelette
- Piperade
- Fromage blanc à la vanille



Vendredi 19 mars 2021

-  Mousse de canard et cornichon
-  Sauté de bœuf aux oignons
-  Semoule BIO
- Babybel
- Fruits frais



Bon appétit !

Les menus, étant cuisinés sur site, sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

PAIN DES BOULANGERS DE LA ROCHELLE - SEL DE L'ÎLE DE RE

 Viande d'origine française ;  Poisson frais
 Produit BIO ;  Produit AOP ;  Produit IGP ;  Produit BBC

La viande de porc est substituée

Affichage