

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - BERRIC

	Semaine du lundi	26 septembre 2022 mardi	au jeudi	30 septembre 2022 vendredi
Hors d'œuvres	salade de tomates AB	salade verte et cervelas en vinaigrette	crêpe au fromage	céleri rémoulade
Viande / Poisson / Œufs	colin alaska	chipolata	moëlleux de porc	ravioloni aux 4 fromages
Légumes	poêlée parisienne AB	frites four	petits pois carottes	
Produits laitiers		fromage		
Desserts	riz au lait	compote de pommes	salade de fruits	liégeois chocolat AB

	Semaine du lundi	3 octobre 2022 mardi	au jeudi	7 octobre 2022 vendredi
Hors d'œuvres	tresse feuilletée emmental AB	betteraves vinaigrette AB	carottes râpées vinaigrette	melon
Viande / Poisson / Œufs Alternative Végétale	jambonnette de poulet VF	rôti de porc AB	hachis parmentier de légumes	filet de merlu
Légumes	poêlée ratatouille AB	potimarron AB	fromage AB	poêlée maraîchère
Produits laitiers				
Desserts	fruit frais AB	fromage blanc sucré AB	fruit frais	cake marbré

	Semaine du lundi	10 octobre 2022 mardi	au jeudi	14 octobre 2022 vendredi
Hors d'œuvres	radis beurre	piémontaise nature	tomates vinaigrette	pizza fromage
Viande / Poisson / Œufs Alternative Végétale	sauté d'agneau vf	cuisse de poulet VF	pané gourmand mozzarella	filet de perche
Légumes	flageolets	butternut AB	haricots verts AB	riz
Produits laitiers				
Desserts	yaourt au citron AB	fruit frais	brownie chocolat	fruit frais AB

	semaine du lundi	17 octobre 2022 mardi	au jeudi	21 octobre 2022 vendredi
Hors d'œuvres	taboulé nature	salade verte et dés de fromage AB	friand fromage	crudités
Viande / Poisson / Œufs Alternative Végétale	steak haché VF	lasagnes bolognaise	filet de limande	aiguillette de blé
Légumes	brocolis AB		pommes de terre vapeur	choux fleurs
Produits laitiers	fromage			
Desserts	fruit frais	mousse chocolat au lait	fruit frais	yaourt aromatisé



Produits locaux - La Ferme du Verger et Julien Toublant

Une traçabilité des produits allergènes est assurée et peut être consultée auprès de la responsable du restaurant scolaire.