

Restaurant scolaire SAINT VINCENT FERRIER

Semaine n°17 : du 26 au 30 Avril 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Céleri rémoulade B		Radis sauce fromage blanc	Betteraves vinaigrette B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Paëlla de poisson		Loubia végétarienne A	Jambon braisé sauce barbecue
PRODUIT LAITIER	Boullgour B	***		***	Petits pois B
DESSERT	Cantal	Poire B		Crème au chocolat M	Riz au lait M

Loubia végétarienne:
haricots blanc, carotte, céleri, oignons, paprika et cumin, servi avec des pommes de terre

Salade mêlée: salade, croutons et maïs

P.A. n°1

Semaine n°18 : du 3 au 7 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Salade de riz tomate concombre		Carottes râpées vinaigrette B	Filet de poisson frais sauce aurore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Paupiette de veau		Colombo de volaille	Penne rigate B
PRODUIT LAITIER	***	Poêlée de légumes B		Courgettes persillées	Gouda B
DESSERT	Yaourt aromatisé de "la Ferme du Golfe à Arradon" B L	Banane		Gâteau au yaourt M	Purée de pommes "Vergers de Baud" M L

B bio
Manger Bio 56 et Armor Fruits sont nos fournisseurs privilégiés pour nos approvisionnements Bio

P.A. n°2

Menu valide en commission menu

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES ÉLÉMENTS