



*****MENUS*****

RESTAURANTS SCOLAIRES

SEMAINE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Semaine du 22/11/21 au 26/11/21

COMPOSITION DES REPAS	LUNDI 22/11/21	MARDI 23/11/21	JEUDI 25/11/21	VENDREDI 26/11/21
ENTREE	Salade de concombre vinaigrette		Duo de chou vinaigrette persillée	<p style="text-align: center;">Repas végétarien</p> <p style="text-align: center;">Gratin de (crème liquide, fromage râpé et chapelure) citrouille et pomme de terre</p> <p style="text-align: center;">Pain</p> <p style="text-align: center;">Steak de soja</p> <p style="text-align: center;">Banane</p>
GARNITURE 1	Riz	Riz	Riz	
GARNITURE 2		Rougail tomate	Haricot blanc	
PLAT	Boucané bringelle (Ss porc : boucané de volaille) (Ss viande : sauce de thon)	Sauté poulet aux 3 merveilles (épis de maïs, champignon noir et carotte) (Ss viande : sauce de sardine)	Canard (frais) à la vanille (Ss viande : salade de thon)	
DESSERT	Yaourt aux fruits	Ananas Vache qui rit	Coupelle de fruits frais Gouda	

- Légumes et fruits cuits
- Légumes et fruits crus
- Plat protidique
- Féculent
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matières grasses

Le Responsable,

A. PANIANDY