

RESTAURANTS SCOLAIRES DE CENVES & SERRIÈRES

Menus de FEVRIER 2019

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>4/02</u> rosette Cordon bleu Salsifis Fromage Fruit de saison	<u>5/02</u> Salade verte Chili con carne Produit laitier Fruit de saison	<u>7/02</u> Salade d'endives Steak hâché Pommes de terre Fromage Compote	<u>8/02</u> Soupe légumes Poisson épinards flan vanille Fruit de saison
<u>11/02</u> Salade verte Bœuf bourguignon pâtes Fromage Glace	<u>12/02</u> Chou chinois Saucisson cuit Lentilles Fromage Pomme au four	<u>14/02</u> Salade de macaronis Sauté de dinde Carottes Fromage Fruit de saison	<u>15/02</u> Friand fromage Filet de poisson Brocolis Fromage de Cenves Fruit de saison

Viande bovine née, élevée et abattue en France.

Les plats sont préparés et cuisinés sur place par les cantinières à partir de produits frais aussi souvent que possible et dans le respect du plan alimentaire.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en cas de problème de livraison ou selon les offres promotionnelles des fournisseurs.

- *Produit laitier : yaourt nature ou aromatisé, Petits Suisses, fromage blanc, crème anglaise ...*
- *Dessert lacté : crème dessert, liégeois, flan nature ou caramel ...*
- *Fromage : kiri, samos, vache qui rit, ail et fines herbes, Saint Moret, bleu, comté, gruyère, camembert, brie, fromage de chèvre (de Cenves) ...*
- *Pâtisserie : cake, gâteau au yaourt, marbré, tartes diverses, flan pâtissier ...*