

## OBSERVATIONS SUR LE MENU DE SEPTEMBRE 2018

<b>Salade tropicale</b>	laitue, concombre, maïs, poivrons, ananas, carotte, surimi (sans surimi pour végétariens et allergiques)
<b>Salade de crudités</b>	laitue, concombre, maïs, radis, asperges blancs
<b>Légumes tricolores</b>	haricots verts, petits pois, carotte, pomme de terre
<b>Slade croûtons et lardons</b>	laitue, bacon, dés de fromage, pain de mie frits
<b>Salade de pâtes Bio</b>	laitue, pâtes bio, thon, oeuf, olives, poivron, tomate
<b>Salade méléée</b>	laitue, célerie, pomme, raisins secs
<b>Coleslaw salad</b>	laitue, choux, carotte, mayonnaise
<b>Guacamole</b>	avocat, tomate, oignon, vinaigrette
<b>Salade jardinière</b>	laitue, concombre, carotte, maïs
<b>Riz Bio créole</b>	riz bio, oignon, dés de jambon, raisin secs

Pour Collège et Lycée: buffet de crudités et salades composées

Pour Maternelle et Primaire: bol de crudités et salades sur table

Poisson frais selon marché: merlu, morue, saumon, roussette, espadon; cuits, grillés ou panés

Sauces pour le poisson: sauce à la tomate, sauce verte, sauce blanche, sauce tartare, sauce fine, sauce Roquefort, sauce au beurre blanc, suce curry, sauce tzatziki

Fruits: melón, pastèque, banane, pomme, poire, orange, nectarine

Fromages: Brie, Edam, Burgos, Manchego, fromage frais, Havarty, Gouda, Emmental

Nous utilisons de veau, de porc et de poulet de proximité pour la production des menus

Plat o menu proposé par les élèves de CE2 ou 4ème en Commission de Menus

