

OBSERVATIONS SUR LE MENU DE MARS 2018

Légumes jardinière	haricots verts, petits pois, carotte, pomme de terre
Salade de crudités	laitue, concombre, maïs, petits radis, asperges blanches
Salade d'automne	laitue, fromage, coing
Salade américaine	laitue, choux, carotte, mayonnaise
Riz créole intégral	riz, bacon, raisin secs, oignon
Légumes méditerranéennes	courgette, aubergine, poivron rouge, poivron vert, oignon
Salade jardinière	laitue, concombre, carotte, maïs
Potage cultivateur	soupe de légumes
Salade tropicale	laitue, concombre, maïs, poivron, ananas, corotte
Ragiôût de légumes bilbaïne	carotte, petits pois, choux-fleurs, choux de Bruxelles, haricots verts, oignon, bacon
Salade variée	laitue, concombre, carotte, tomate
Salade croutons et lardons:	laitue, bacon, fromage, croûtons de pain
Trinxat de la Cerdagne	pomme de terre, choux, boudain blanc, boudain noir

Pour Collège y Lycée: buffet de crudités et salade composée – Bol de crudités et salades pour les élèves de Maternelle et de Primaire

Pour Primaire: Bol de crudités et salades sur table

Poisson frais selon marché: merlan, morue, saumon, aiguillat, espadon; au four, grillé ou pané

Sauces pour le poisson: sauce tomate, sauce verte, sauce blanche, sauce tartare, sauce fine, sauce Roquefort, sauce au beurre blanc

Fruit: banane, pomme, poire, orange, ananas au jus, mandarine, pêche au sirop

Fromage: Brie, Edam, Burgos, Manchego, Petit fromage, Havarty, Gouda, Emmental

Les céréales et légumes utilisés pour la réalisation des menus sont d'origine Ecologique

Le veau, le porc et le poulet utilisés pour la réalisation des menus est viande de proximité

