

OBSERVATIONS SUR LE MENU D'AVRIL 2018

Salade de crudités	laitue, concombre, maïs, radis, asperges blancs
Salade d'automne	laitue, fromage, coing
Ragoût de légumes bilbaïne	carotte, petits pois, choux-fleurs, choux de Bruxelles, haricots verts, oignon, bacon
Salade jardinière	laitue, carotte, concombre, maïs
Salade variée	laitue, concombre, carotte, tomate
Salade américaine	laitue, choux, carotte, mayonnaise
Salade grèque	laitue, tomate, olives noires, fromage frais
Riz ECO créole	rix, bacon, raisins secs, oignons

Pour Collège et Lycée: buffet de crudités et salades composées

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

Poisson frais selon marché: merlu, morue, saumon, chien de mer; 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: bananane, pomme, poire, orange, ananar 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 poulet utilisés pour la réalisation des menus est viande de proximité

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

