# Menu du restaurant scolaire
# Semaine du 07/09 au 11/09/2020

| | LUNDI 07/09 | MARDI 08/09<br>**MENU VEGETARIEN** | MERCREDI 09/09 | JEUDI 10/09 | VENDREDI 11/09 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade de pomme de terre, saucisse, œuf, poivrons, ciboulette,oignons<br>Céléri rémoulade | velouté de petit pois Bio chèvre frais<br>Salade haricot vert, oeuf, tomate | betteraves vinaigrette | Salade pastèque, tomate, avocat, fruits secs<br>Chou chinois, carottes râpées, dés de concombre (sauce moutarde, soja, miel) | Concombre feta, basilic, olives, thon<br>Salade quinoa bio tomate, avocat et maïs bio |
| Plat Protidique | Jambon grill<br>Cuisse de poulet à la basquaise | Boulettes de soja | Blanquette de veau | Rôti de bœuf braisé au jus<br>Côte de porc aux pruneaux | Dos de cabillaud à la crème de poivrons |
| Accompagnement | Haricots blancs<br>Printanière de légumes | Ratatouille<br>Pommes de terre grenailles rôties | Riz | Purée de patate douce<br>Pâtes | Frites<br>Haricots plats |
| Produit laitier | Salade de fruits | Fromage à la coupe | | | |
| Dessert | Fruits de saison | Fruits de saison | Crème dessert | Cheesecake pistache, framboise | Glace |
| À volonté | Salade<br>Eau | Salade<br>Eau | Salade<br>Eau | Salade<br>Eau | Salade<br>Eau |

***Bon appétit !***

Informations quant à l'origine et aux labels des denrées alimentaires :

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Viande bovine française | Porc français | Volaille française | Veau français | Viande ovine française | Lapin français |
| Label rouge | Produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée | Produit issu de l'agriculture biologique | Poisson issu d'une pêche durable | Plat fait-maison | Produit local |