





RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 18/11/2024 au 22/11/2024




Menu

api



Lundi

Macédoine de légumes - Mayonnaise
Saucisse Label Rouge grillée 
 /Saucisse de volaille
Lentilles HVE  - **Carottes Bio** braisées 
 Fromage AOP 
 Fruit de saison

Mardi

Carottes BIO râpées  - Vinaigrette
 Émincé de dinde - Sauce curry
 Chou fleur - **Semoule BIO** 
 Fromage
Yaourt BIO à la vanille 





Mercredi

Chou chinois râpé - Vinaigrette
 Normandin au veau
Haricots verts Bio  - Ecrasé de pommes terre du chef a l'ail 
 Fromage
 Clafoutis aux abricots du chef

Jeudi

Potage Crécy (à la carotte)
 Quiche aux légumes
 Salade verte
 Petit suisse aromatisé
 Banane

Vendredi

Œuf Bio mimosa 
Colin MSC façon meunière 
Riz IGP  - Brunoise de légumes
 Fromage AOP 
 Flan à la vanille

