

Menus du Restaurant
Scolaire

	du 2 au 6 mars	du 9 au 13 mars	du 16 au 20 mars	du 23 au 27 mars
LUNDI	salade de chou/mimolette Quiche champignons/comté Salade verte Compote	Charcuterie/salade Pilon de poulet local Pâtes bio au fromage Corbeilles de fruits	œuf mayonnaise Rôti de porc/dinde local Petit pois au jus bio Fromage et fruit	salade de chou rouge Rôti de bœuf Pdterre grenailles Fromage et fruit
MARDI	Salade d'endive bleu et noix Lasagnes maison fromage Fruits	salade verte Burger frites liegois fruits rouge	salade coleslaw Escalopde de volaille IGP Gratin dauphinois Yaourt vanille bio	Avocat /citron Hachis parmentier de lentilles Salade verte Petit suisse aromatisé
JEUDI	Salade de riz bio Colombo de porc local Carotte bio Yaourt vanille bio	Carottes rapées friand fromage Lentilles au jus Mousse chocolat bio	salade verte mimolette/croutons Nuggets de poisson Haricots verts Compote	Salade de chèvre chaud Lieu noir/citron Epinards béchamel Donuts
VEND.	salade de pomme de terre Dos de merlu Haricots verts bio Eclair	Salade betterave et pomme Filet de saumon Brocolis Fromage blanc	Salade mexicaine Omelette au fromage Carottes persillées Riz au lait	Salade endive Couscous royal yaourt aromatisé bio

Provenances

Légumes/fruit/epicerie Bio et Local	La légumerie de Bergerac/Natifruits/Manger Bio
Volailles Fraîches local	Blason d'Or - Bergerac
Laitages et fromages	Lodifrais - Bergerac
Pain(farine locale)	Boulangerie Bramerie - Lamonzie-Saint-Martin
Fruits	Natifruits - Bergerac
Bœuf et veau Bio et Local	Nature Viande à Bergerac/H3B ET Rudy Lamonzie st martin
Poisson frais	SYSCO/Promocash bergerac
	Menu Vegetarien

PRODUIT BIO

PRODUIT BIO ET LOCAL

Liste Allergènes possibles

gluten/crustacé/œuf/arachides
poisson/soja/laitlactose/fruit à
coques/céleri/moutarde:
graine de sésame/sulfites/
lupin/molusques