MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 24 au 28 janvier 2022

Restauvc'

VILLE DE Châteaubernard

REPAS SANS VIANDE

LUNDI		MARDI	
Pamplemousse		Salade verte et haricots blancs à l'huile de noix	V, Produit Frais ✓
Sauté de porc à la tomate	A, Produit Frais ✓	Œufs mornay	A, Produit Frais ✓, AB
Purée de pommes de terre aux légumes (carottes, poireaux, panais, courgettes)	Produit Frais ✓, AB	Macaronis aux champignons	Produit Frais ✓
Pont l'Evêque		Emmental	
Kiwi	Produit Frais ✓, AB	Liégeois au chocolat	

MERCREDI		JEUDI	
Feuilleté au fromage		Potage parmentier (pommes de terre, crème, poireaux)	Produit Frais ✓, LOCAL
Paleron braisé	A, Produit Frais ✓, Viandes de France	Merlu à l'orange	A, Produit Frais ✓
Fondue de poireaux et pommes de terre		Carottes et chou-fleur, AB	Produit Frais ✓
Yaourt	AB, LOCAL	Fromage de chèvre	
Orange		Banane	

VENDREDI	
Salade de mâche aux noix	Produit Frais ✓, LOCAL
Poulet rôti	A, Produit Frais ✓, Label Rouge
Frites / Potatoes	
Cantal	AB
Pêche au sirop	

PAIN, LOCAL, Label Rouge

TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENE

Plat à tendance :
- FÉCULENTS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS/LÉGUMES CRUS
- PROTÉINES ANIMALES
- PROTÉINES VÉGÉTALES
- FRUITS/LÉGUMES CUITS

- PRODUIT FRAIS
- PRODUIT SURGELÉ
- PRODUIT EN CONSERVE
- PRODUIT EN POUDRE
- PRODUIT INDUSTRIEL

- FAIT MAISON
- PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- VIANDE FRANÇAISE
- LABEL ROUGE
- AOC

- SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
- APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
- BLEU BLANC COEUR