MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 22 au 26 mai 2023

Restauval

• REPAS SANS VIANDE •

VILLE DE Châteaubernard

LUNDI

Tomates au Basilic	Produit Frais ✓
Couscous végétarien (pois chiches et légumes)	Produit Frais ✓
Semoule parfumée	AB
Camembert	AB
Poire rôtie au caramel beurre salé	

MARDI

Salade Australienne (carottes râpées, miettes de surimi, concombres, tomates)	Produit Frais ✓
Filet de poulet au lait de coco et oignons	Produit Frais ✓
Pommes de terre croustillantes (potatoes)	
Fromage	
Fromage blanc et fruits rouges	AB

MERCREDI

Salade de maïs et jambon	
Merlu au curry	Produit Frais ✓
Purée de pommes de terre et brocolis	AB, Produit Frais ✓
Tomme blanche	
Duo pommes rhubarbe	AB, Produit Frais ✓

JEUDI

Betteraves aux échalotes	AB, Produit Frais ✓
Emincé de porc aux poivrons	Produit Frais ✓
Flageolets	AB
Edam	
Duo kiwi-fraises	Produit Frais ✓

VENDREDI

Salade de mâche et croûtons	Produit Frais ✓
Bœuf aux oignons	Produit Frais ✓
Carottes	Produit Frais ✓
Emmental	AB
Crumble aux pommes	Produit Frais ✓, AB

PAIN

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