MENU

LA REMUEE - ECOLE Henri Dès - Public

Semaine du 27/04 au 03/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	.	.	.	.	.
PLAT CHAUD	Tandoori de volaille	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour	Tajine de merguez	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Colin meunière MSC
GARNITURE	Pommes lamelle vapeur HVE Choux fleurs nature	Ratatouille BIO Purée de pommes de terre	Riz créole BIO Duo de carottes jaunes et oranges	Pommes noisettes Céleri crémeux façon risotto	Epinards HVE crème et pommes vapeur HVE Blé à la provençale
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Camembert	Petit suisse sucré	Vache qui rit BIO	Yaourt nature BIO et dosette de sucre
DESSERT	Fruit frais BIO	Liégeois vanille	Abricots au sirop	Crème dessert chocolat	Paris Brest

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

élaboré dans nos cuisines

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat contenant du porc

Produits durables et de qualité

Produit végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : EHDLR76

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.