

MENU

Restaurant scolaire - Digosville

Semaine du 01/04 au 07/04



LUNDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI DE PÂQUES

Betteraves à l'orange

Cuisse de poulet

Couscous végétarien
(boulettes de pois
chiche)

Semoule / Légumes
couscous

Merguez
Boulgour sauce
tomate / Haricots
plats

Fruit frais

Petits suisses aux
fruits

Brownies



Produit de saison

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



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).



Producteurs locaux



Couscous végétarien
(boulettes de pois
chiche)



Plat végétarien



Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ALLYMI

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT!

MENU

Restaurant scolaire - Digosville

Semaine du 08/04 au 14/04



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médailillon de surimi		Tomates vinaigrette	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Crêpinette de porc	Saucisse de Toulouse	Gratin de pâtes savoyard	Poisson pané
	Semoule	Frites	Salade verte	Riz
DESSERT	Yaourt aux fruits	Fruit frais	Crème dessert	Éclair vanille



Produit de saison

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



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

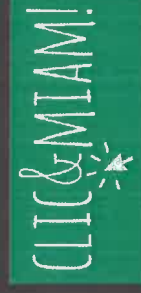


Producteurs locaux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : A1LYMI

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT!**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet Tandoori	Hachis Parmentier	Cordon bleu	Filet de colin
DESSERT	Macaronis	Salade verte	Haricots beurre	Riz
	Fromage blanc	Crème aux œufs	Cake vanille	Fruit frais



Produit de saison

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



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).



Producteurs locaux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : A1LYMI

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT!**