Le menu de mon restaurant scolaire

TERRES DE CUISINE

Centre du Moulin Neuf

REPAS					
Mercredi 13 Mars	Mercredi 20 Mars	Mercredi 27 Mars	3 Avril 2024	10 Avril 2024	17 Avril 2024
Concombres vinaigrette Quenelles sauce provençale **Riz IGP** Ramequin de fromage blanc et sucre	**Salade de blé Bio provençale** Emmental à la coupe **Potée de bœuf local** *(VOP: omelette)* Purée de potiron **Fruit Bio de saison**	**Taboulé Bio** Chanteneige **Bâtonnets de colin MSC panés et citron** **Epinards hachés Bio à la crème** et croûtons **Fruit Bio de saison**	**Betteraves Bio** Edam **Sauté de dinde label rouge** - VOP : pois chiches à la provençale **Polenta Bio** **Fruit Bio de saison**	**Salade de coquillettes Bio du pêcheur au thon** **Notre omelette Bio soufflée** **Haricots verts BIO** Petit suisse sucré **Lapin de Pâques**	**Tajine de pois chiches Bio** **Semoule Bio** Gouda **Purée de fruits Bio**
COLLATION MATINALE					
Fruit frais	Pain - beurre	Lait chaud + cacao	Fromage blanc sucré	Compote	Pain - beurre
GOUTERS					
Yaourt aromatisé Granola Jus multifruits	Cake à partager Fromage blanc sucré Compote	Yaourt sucré Madeleine Jus d'orange	Gaufre et pâte à tartiner caco noisettes Jus d'ananas	Fromage blanc aromatisé Gouter REM choco banane	Pain et barre de chocolat Jus multifruits

Variante "VOP" : Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique — IGP : Indication Géographique Protégée — AOP : Appellation d'Origine Protégée — Label Rouge — Menu végétarien — Produit local — Plat fait maison

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats **O** Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.