MENU

Restaurant scolaire d'Orgeval

Semaine du 04/03 au 10/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	.	.	.	.	Potage cresson pdt
SUBSTITUTION	.	.	.	.	.
PLAT CHAUD	Navarin de volaille .	Blanquette de poisson aux petits légumes .	Emincé de volaille à la crème .	Tajine de Boulettes de soja .	Steak de merlu bordelaise .
SUBSTITUTION	.	.	.	.	.
GARNITURES	Coquillettes	Carottes BIO persillées	Brocolis BIO béchamel	Semoule BIO	Purée de carottes BIO
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Camembert	Yaourt aux fruits	
DESSERT	Fruit frais BIO	Compote pomme fraise	Tarte citron	Mousse chocolat au lait	Cake pépites de chocolat
Les GOÛTERS	Pain Miel Pot Yaourt nature et dosette de sucre Pur Jus d'orange goûters	. Madeleine pépites LOCALE 25gr ERTE Lait chocolat goûters Compote de pommes banane	Pain Pâte à tartiner Yaourt nature et dosette de sucre Fruit goûter	. Moelleux brownie LOCAL 30gr ERTE Emmental portion Jus de pomme goûters	. Brioche tranchée Yaourt nature et dosette de sucre Compote de pommes coing coupelle

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

Fabrication maison

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat contenant du porc

Produit local

Plats végétariens

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : OG78LH

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