



MENU

Restaurant scolaire St Senier sous Avranches

Semaine du 02/02 au 08/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Céleri BIO rémoulade	Rillettes de poisson blanc et surimi	Carottes râpées nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de lentilles vertes sauce tomate Petits pois HVE	Poisson meunière MSC quartier de citron Purée de pommes de terre	Longe de porc aux oignons Gratin de choux fleurs et pdt	Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour Riz BIO
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Rondelé BIO	Mimolette
DESSERT	Fruit frais BIO	Compote pomme fraise	Crêpe sucrée	Crème dessert vanille



Produit de saison

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



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Repas à thème



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique



Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SSAV50

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

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