MENU

Restaurant scolaire St Senier sous Avranches

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail	Taboulé BIO	Betteraves BIO vinaigrette	Emincé bicolore BIO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse sauce rougail Haricots beurre CE2	Colin meunière MSC quartier de citron Purée de carottes	Sauté de volaille LNA FR forestière Gnocchi	Chili sin carne BIO Riz BIO
PRODUIT LAITIER	Sablé de Retz	Saint paulin	Petit suisse sucré	Coulommiers
DESSERT	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris	Compote de pomme ananas	Fruit frais BIO	Eclair au chocolat

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

CLIC&MIAM!

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.