



Restaurant Scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 16 au vendredi 20 Septembre 2024



LUNDI

Salade verte (LOC),
croûtons et gruyère

Pennes **BIO** Carbonara

Emmental **BIO**

Tiramisu chocolat et ses
fruits de saison (LOC)

MARDI

« Menu Végétarien »

Feuilleté chèvre et
tomates (LOC)

Parmentier de lentilles
BIO

Riz au lait caramel sauce
caramel beurre salé

Pomme (LOC)

MERCREDI

Menu du chef

JEUDI

Tomates vinaigrette (LOC)

Paleron de bœuf mijoté
aux légumes d'été (LOC)

Riz

Yaourt nature au sucre
(LOC)

Salade de fruits (FR)

VENDREDI

Concombres à la crème
(LOC)

Quiche thon et tomates

Chips maison (LOC)

Entremet au chocolat

Palmier au sucre

Poire (LOC)

Bon à savoir :

-Parmentier de légumes
(mardi) :

Lentilles vertes et corail
BIO cuisinées à la sauce
tomates maison (LOC)
recouverte de purée de
pommes de terre (LOC)

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) ou Français (FR) – Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Les farines et les pâtes sont **BIO** et Local issu de la ferme du chat blanc (Maves 41) ; les œufs sont pleins air et locaux issu du clos des Mauves (Huisseau sur Mauves 45)

Origine des viandes :

-LUNDI : Lardons fumés

Frais//Français

-JEUDI : Paleron de bœuf

Frais// Français

Restaurant Scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 16 au vendredi 20 Septembre 2024

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Repas Végétarien : LUNDI

4