Restaurant scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 21 avril au vendredi 25 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Palmier jambon gruyère et sa laitue de printemps (LOC) Filet de poulet, poireaux (LOC) et champignons bruns (LOC) mijotés à la crème Semoule **BIO** Saint Nectaire **AOP** Crumble aux pommes	**Menu du chef**	Concombres (LOC) à la crème Roti de porc et courgettes (LOC), le tout cuit au four Tomates provençales (LOC) Frites (LOC) Fromage blanc gourmand	**« Menu mexicain »** Verrine de guacamole avec ses lamelles de jambon blanc et ses tortillas chips Chili con carne Flan de Queso : Crème aux œufs et son caramel

Bon à savoir :

-Fromage blanc gourmand :

Fromage blanc sucré accompagné de kiwi en tranche, coulis de fruits rouges et de corn flakes

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 :

-MARDI : Filet de poulet

Frais//Français

-JEUDI : Roti de porc

« Le boucher du chef »

Frais//Français

-VENDREDI : Haché de bœuf

Frais//Français

Restaurant scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 21 avril au vendredi 25 Avril 2025

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