



Menu école de Champlong



Lundi :

du 13-mai au 17-mai

Menu végétarien



Taboulé à la semoule BIO "Maison" ou Salade de pomme de terre BIO et betteraves rouges



Omelette au fromage

Epinards à la crème et Riz 'BIO' façon créole



Yaourt aromatisé ou Yaourt aux fruits

Fruit de saison 'LOCAL' 

Mardi :

Quiche Lorraine

Filet de poisson & sa sauce aux crustacés

Tomates à la Provençale et Pennes à l'huile d'olive

Fromage à tartiner ou Cantal AOC Fruits de saison 'BIO' 

Mercredi :

Œufs mimosa

Escalope de porc à la moutarde

Boullgour façon pilaf et Haricots verts à l'huile d'olive

Saint Nectaire

Compote de pommes 'BIO' 

Jeudi :

Salade verte & ses croûtons

Rôti de bœuf VBF au jus 

Frites

Tomme noire ou Gouda

Fruit de saison 'LOCAL' 

Vendredi :

Salade de concombre en persillade ou Salade de tomates aux herbes

Pilons de poulet 'BBC' rôti 

Polenta moelleuse ou Poêlée de légumes



Yaourt BIO ou Fromage blanc BIO



Tarte aux fraises "Maison"

* Sous réserve des possibilités d'approvisionnement

