

Lundi 7 octobre 2019

The CHILI CON CARNE du lieutenant COLOMBO
Les 3 flageolets (vert, blanc et rouge)
Bœuf haché (CH) 5% mat. grasses
Tomates, pois, oignon, ail, poivron, olives
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt nature et sa cascade cacaotée



Mardi 8 octobre 2019

L'agneau du Sisteron dans sa splendeur en souris et gigot cuisson lente
Crème légère de romarin et thym citron du jardin
Purée de pommes de terre et sa larme d'huile d'olive du Moulin de Mouriès
Haricots verts du marché
Panier gourmet du maraîcher
Sorbet surprise



Jeudi 10 octobre 2019

Spaghettis en mode végétarien
Sauce 4 fromages de la région et fines herbes
Pluie de ciboulette ciselée
Panier gourmet du maraîcher
Quartiers de pommes de la ferme des 4 Saisons



Vendredi 11 octobre 2019

Filets de saumon d'Ecosse label rouge aux agrumes (cuisson douce au four)
Riz longs grains au laurier
Fleurs de brocolis au sel de Guérande
Panier gourmet du maraîcher
Flan vanille et son caramel



*Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.
Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.
Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte.*