

Menus de la semaine

ECOLE LE BIOT

Semaine du 04-02 au 10-02-2019

Lundi 4/02	Mardi 5/02	Mercredi /	Jeudi 7/02	Vendredi 8/02	Samedi ou Dimanche
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
Celeri remoulade LOCAL	Pâté de campagne	Salade de pâtes	Salade de blé	Chou chine et pommes	Tomate persillée AB
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Poulet basquaise	Spaghettis à la bolognaise	Escalope de veau au bleu	Boeuf braisé aux carottes	brandade de poisson parmentier	Rôti de dinde à la tomate PIERRE DORE
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Semoule	0	Haricots verts	0	0	Coquillette AB
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Petit suisse	Emmental	Fromage général	0	Camembert	0
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Fruit cru	Compote de fruit	Fruit cru	Yaourt au fruit	Fruit cru	Chocolat liégeois
			AB		

Repas en commun

Menus de la semaine






0

Semaine du 11-02 au 17-02-2019

ECOLE LE BIOT



Repas réalisés par la
Cuisine centrale de Morzine

Lundi 11/2	Mardi 12/2	Mercredi	Jeudi 14/02	Vendredi 15/02	Samedi ou Dimanche
Hors d'œuvre Salade verte	Hors d'œuvre Coleslaw	Hors d'œuvre Brocolis en salade	Hors d'œuvre Taboulé	Hors d'œuvre Salade strasbourgeoise	Hors d'œuvre Celeri remoulade
LOCAL	LOCAL			LOCAL	LOCAL
Plat protidique Tartiflette	Plat protidique Suprême de poulet rôti au miel	Plat protidique Pôt au feu et ses légumes	Plat protidique Rôti de veau à l'échalotes	Plat protidique Quiche au thon	Plat protidique Jambon blanc
LOCAL					
Garniture 0	Garniture Riz / Ratatouille	Garniture 0	Garniture Haricot beurre	Garniture Carottes Vichy	Garniture Purée de P D T
Fromage 0	Fromage 0	Fromage Fromage général	Fromage 0	Fromage 0	Fromage Fromage général
Dessert Compote de fruit	Dessert Tarte Bourdaloue	Dessert Fruit cru	Dessert Eclair chocolat	Dessert Fromage blanc et fruits rouge	Dessert Fruit cru
