



Menus de la restauration scolaire

Du 20 au 24 janvier 2020.

En lien avec le comité de jumelage **de la ville, nous proposons**
cette semaine des plats allemands

	Lundi	Mardi	Mercredi Menu végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage Potimarron au curry*	Feuilleté de fromage et salade	Salade de concombres, tomates séchées et olives*	Linseneintopf* Potage à base de lentilles	Carottes râpées et gouda*
Plat	Roti de bœuf CE (Simmental de Bavière)	Saucisse francfort	Boulettes de Sarazin	Debbekoche* Base de pdt, poireaux, bacon, persil, muscade, poitrine et lait)	Currywurst* Saucisse en sauce tomates*
Légumes	Gratin de courgettes en béchamel*	Kartoffelsalat * (pdt, oignons, cornichons, coriandre)	Spaetzle en sauce *	Compote de pommes	Frites *
Laitage	x	Yaourt nature	Fromage de chèvre	Petit suisse	x
Dessert	Käsekuchen* Gâteau de fromage blanc	Ananas	Quartier de pommes façon tatin*	kiwis	Gâteau base fromage faisselle et lait concentré*
Goûter	Tartines de Nutella et lait	Crème dessert, biscuit et clémentine	x	Fromage blanc, confiture et biscuit	Au choix du chef.



Nous proposons de la salade tous les jours aux enfants.
* élaborations des plats maisons par les chefs de cuisine.
Vf. viandes d'origines françaises.
vbf viandes bovines Françaises
UE. viandes d'origines européennes.
BBC : bleu, blanc, cœur.

En fonction des effectifs et livraisons les menus peuvent être modifiés.