



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE


Semaine du Lundi 25 au Vendredi 29 Mars

	Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
HORS D'OEUVRE	Salade fromagère (dés de fromage, oignons frits) 	Pommes de terre herbes échalotes	Rillette de thon	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD	Boulettes de bœuf 	Tortilla chorizo	Filet de poulet champignons	Marée du jour 	Emincé végétal au caramel
GARNITURE	Pennes demi complètes 	Salade verte 	Chou fleur	Jeunes carottes	Mélange aux 5 céréales
PRODUIT LAITIER	Yaourt (ferme de Peard) 	Mimolette	Fromage	Saint Paulin 	Yaourt
DESSERT	Fruit de saison 	Pâtisserie	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 
<i>Menu alternatif</i>	Boulettes de soja	Tortilla fromage			

Fruits et légumes de saison selon les approvisionnements

Repas servis avec de la flûte de la Boulangerie Les délices de l'Indre

Les viandes entières de porc, bœufs, volaille, dinde, servies sont 100% françaises

Produit issu de l'agriculture biologique 

Plat végétarien en vert Menus mixtes en jaune : apport en protéines d'origine végétales et animales

Pas fait sur place 

Pêche équitable 

Produits locaux 



Le menu alternatif est uniquement destiné aux enfants qui ont un régime particulier sur l'année

Menus sous réserves de modification

Retrouvez vos menus sur Indre44.fr, le Portail Famille et l'application Nantes dans ma poche !