Groupe Scolaire Saint Jean Baptiste de la Salle - Bourges

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte aux dés de fromages Chou rouge aux pommes	Brocolis (bio) sauce césar et Mozarella Pomelo	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Salade verte, œuf dur et croûtons	Carottes râpées Cake au jambon	Salade verte, fromage et croûtons Salade de pommes de terre, maïs et fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Tajine de poisson Semoule Fenouil	Saucisse de Toulouse Sauté de dinde au curry Lentilles cuisinées Pommes de terre Grenaille	Cuisse de poulet aux épices barbecue Nuggets de blé Riz Ratatouille	Rôti de porc (CE2) à la moutarde Omelette au fromage Haricots blancs Salade verte	Pâtes au poisson (MSC) Bolognaise Végétarienne Pâtes Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	-	Fromage ou Laitage (dont AOP et Bio)	-	Fromage ou Laitage (dont AOP et Bio)
DESSERTS	Mousse au caramel Fruit frais	Fruit frais Beignet aux pommes	Fromage blanc aux framboises Tarte au chocolat Fruit frais	Compote (HVE) et biscuit Yaourt aromatisé Fruit frais	Gâteau au yaourt Crème dessert Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Menu équilibré proposé par le diététicien

Ingrédients Bio : la recette contient au moins un aliment Bio

Plats contenant du porc

Dessert élaboré dans nos cuisines

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : **www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : SJB18

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.