Groupe Scolaire Saint Jean Baptiste de la Salle - Bourges

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles au surimi	Céleri rémoulade	Tarte au fromage de chèvre et chorizo	Taboulé	Chou blanc façon piémontaise
	Tarte à la tomate et au fromage de chèvre	Oeuf mayonnaise	Wrap au surimi & guacamole	Rillettes (CE2) et cornichons	Flammenküche
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes façon kefta	Paupiette de dinde sauce chasseur	Sauté de porc (CE2) au lait de coco et curry	Canette	Calamars à la sauce piquante
	Poisson du jour (MCS)	Steak d'agneau	Escalope viennoise	Boulettes de soja, tomates et basilic	Rôti de porc (CE2)
	Butternut rôtie (CE2)	Purée	Légumes du wok	Haricots beurre persillés	Pâtes
	Semoule	Poêlée campagnarde	Riz pilaf	Patates douces rôties	Mélange campagnard
PRODUIT LAITIER	-	Fromage ou Laitage dont 1 Bio ou AOP)	-	Fromage ou Laitage dont 1 Bio ou AOP)	-
DESSERTS	Fruit frais	Compote	Fruit frais	Fruit frais	Far aux abricots
	Cocktail de fruits	Quatre-quarts et crème Anglaise	Fromage blanc stracciatella	Cocktail de fruits	Gaufre

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.