Restaurant scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 05 Mai au vendredi 09 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au camembert et sa salade verte (LOC) Dos de Colin et sa ratatouille (LOC) Riz Petit suisse aux fruits **BIO** Boule de glace vanille et son sablé émietté	Pancake courgettes et carottes (LOC) Haricots blanc et rouge sauce tomates (LOC) Saucisson et boulettes d'agneau « Façon cassoulet » Yaourt aux fruits (LOC) Poire (LOC)	**Menu du chef**	**FERIE**	**« Menu végétarien »** Tomates vinaigrette (LOC) Quiche à la courgette, chèvre et miel Pommes de terre et carottes au four (LOC) Verrine de fromage frais et sa baguette grillée Moelleux au chocolat

Bon à savoir :

-Verrine de fromage frais (vendredi) :

Crème fraiche et faisselle de chèvre frais montée en chantilly

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) ou Français (FR)– Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Les farines et les pâtes sont **BIO** et Local issu de la ferme du chat blanc (Maves 41) ; les œufs sont pleins air et locaux issu du clos des Mauves (Huisseau sur Mauves 45)

Origine des viandes :

-MARDI : saucisson à l'ail nature

Frais//Français

Boulettes agneau

Surgelé//UE

Restaurant scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 05 Mai au vendredi 09 Mai 2025

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place