

MENU

Ecole de Cubnezais

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Surimi sauce cocktail  	Œuf dur mayonnaise 		Repas Végétarien Tomates croque au sel 	Salade fraîcheur  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Escalope viennoise    Pâtes au beurre 	Rôti / Boulettes de bœuf    Petits pois carottes 		Crousti au fromage / Nuggets de blé  Salade verte  	Fish and chip  Purée de pomme de terre  
PRODUIT LAITIER	Yaourt bio sucre de cannes 	Fromage 		Fromage 	Fromage 
DESSERT	Fruit de saison* 	Tarte/Eclair au chocolat		Farandole de desserts	Fruit de saison* 
GOÛTER					

-  **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
-  **Spécialité Traditionnelle Garantie**
-  **Produits locaux**
-  **Appellation d'Origine Protégée**
-  **Préparation maison**
-  **Produits BIO**
-  **Appellation d'Origine Contrôlée**
-  **Indication géographique protégée**
-  **Label Rouge**

   Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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