
















MENU

Ecole de Cubnezais

Semaine du 29/04/2024 au 03/05/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bettraves vinaigrette	Feuilleté au fromage		Repas Végétarien Concombre à la crème 	Saucisson à l'ail   
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Steack haché    Haricot beurre	Boulette d'agneau Flageolets verts		Couscous  Végétarien 	Capelletti saumon fumé
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage blanc aux fruits		Fromage 	Yaourt sucré bio 
DESSERT	Glace	Fruit de saison * 		Liégeois	Fruit de saison* 
GOÛTER					

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

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Préparation maison**

 **Indication géographique protégée**

 **Produits locaux**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

 **Plat végétarien**



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

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

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