


























Restaurant Scolaire d'Ollioules

Menus - Septembre 2024

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6	Salade de Tomates Cordon bleu  Haricots verts Vache qui rit Fruit	Maïs Pates à la Bolognaise Tome blanche Fruit		Betteraves Quenelles Riz Gouda Fruit	 Carottes râpées Filet meunière  Courgettes sautées Edam Fruit
Du 9 au 13	Concombre  Blanquette de veau Riz Kiri Compote	Pois chiches au cumin Tajine de poulet Semoule Petit suisse aux fruit  Fruit		 Tomates   Lasagnes de légumes  Emmental Fruit	 Salade verte Dos de colin  Purée de Patates douces Fromage blanc Fruit
Du 16 au 20	Taboulé de choux fleurs Epinards - Œuf  Chips Panacota  Fruit	Pizza  Boulettes d'Agneau Courgettes  Yaourt aux fruits Fruit		Salade verte Roti de dinde Poêlée forestière  Mousse au chocolat Fruit	 Tomates  Filet de merlu  Carottes vichy Brie Fruit
Du 23 au 28	Salade d'endives  Bœuf bourguignon Gnocchis Chocolat liégeois  Fruit	Menu découverte		 Epis de Maïs  Omelette  Salade verte Flan vanille Fruit	 Salade chinoise Filet de poisson  Gratin de brocolis Chanteneige Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Fait maison



Produit bio



Légumes frais