



























Restaurant Scolaire d'Ollioules

Menus - Novembre 2024

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|---|--|---|--|---|
| Du 4 au 8 | Salade verte  Boulette de bœuf Piperade - Semoule  Cantadou Fruit | Maïs Quenelles Riz Petit suisse aux fruits bio  Fruit | |  <p>Menu Découverte</p> |  Concombre Filet meunière  P de T - poireaux Vache qui rit Fruit |
| Du 11 au 15 | FERIE | | Rosette Fricasé de porc Frites Brie Fruit |  Pizza Omelette  Ratatouille Mimolette Fruit |  Rillettes de thon Colin au citron  Carottes vichy à la crème Cookies  Fruit |
| Du 18 au 22 | Carottes rapées  Pâtes à la carbonara Emmental Fruit |  Guacamole - Tortilla  Chili con carne Riz  Liegeois au chocolat Fruit | | Salade verte Epinards chips  Œuf mollet fromage blanc Fruit | Betteraves Parmentier de poisson  Panacota carambar Fruit |
| Du 25 au 29 | Chou rouge  Pilon de poulet Courgettes  Yaourt nature bio Fruit | Tomates  Sauté de veau  Gratin dauphinois Mousse au chocolat Fruit | |  Jeunes pousses Raviolis aux légumes sauce fromagère  Banoffee Fruit |  Duo de crudités File de poisson en croûte  Choux fleurs  Smoothie 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