















MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE

Semaine du Lundi 18 au Vendredi 22 Novembre

	Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
HORS D'OEUVRE	Cake jambon emmental	Taboulé à la menthe	Macédoine	Potage de légumes 	Salade verte  composée crudités
PLAT CHAUD	Marée du jour 	Œuf cocotte  effiloché de jambon cru	Emincé de porc caramel 	Pasta pesto	Blanquette de veau et soja façon à l'ancienne
GARNITURE	Jardinière de légumes	Epinards 	Pomme paillason 	Légumineuses 	Riz 
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Gruyère	Fromage du stock	Gouda	Yaourt 
DESSERT	Fruit de saison 	Pâtisserie	Fruit de saison	Biscuit	Fruit de saison 
<i>Menu alternatif</i>		Œuf cocotte dés de tofu	Omelette		Riz aux légumes fève de soja

Fruits et légumes de saison selon les approvisionnements

Repas servis avec de la flûte de la Boulangerie Les délices de l'Indre

Les viandes entières de porc, bœufs, volaille, dinde, servies sont 100% françaises

Produit issu de l'agriculture biologique 

Menu végétarien en vert Menu mixte en jaune : apport en protéines d'origine végétale et animale

Pas fait sur place 

Pêche équitable 

Produits locaux 



Le menu alternatif est uniquement destiné aux enfants qui ont un régime particulier sur l'année

Menus sous réserves de modification

Retrouvez vos menus sur Indre44.fr, le Portail Famille et l'application Nantes dans ma poche !