



MENU



Restaurant Scolaire - La Romagne

Semaine du 24/11 au 30/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tortis	Betteraves & maïs en vinaigrette	Salade coleslaw 	Potage aux légumes de saison
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz	Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois	Mijoté de porc au miel Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Gouda	Fromage de chèvre	Emmental
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Tarte au citron	Fruit frais 

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Fournisseurs locaux

Pain: boulangerie de Gorges
Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES
Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat
Poisson: Cap Marée
Miel (occasionnel): Montbert
Galettes & crêpes: Catel Roc
Légumes secs (occasionnel): Orsonneau
Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé



Produit de saison

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



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sdjramw

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !