



CUISINE ROCHEFORT OCÉAN
MENUS SCOLAIRES DU 1 AU 16 FEVRIER 2024



| LUNDI | | MARDI | | JEUDI | VENDREDI | | |
|--------|--|--------|---|--|---|--------|--|
| 05-fev | rôti de porc BBC petits pois carottes tome de savoie à la coupe fruit | 06-fev | potage local tarte butternut et comté AOP Fraiche salade verte liegeois vanille | 01-fev | velouté BIO tarte au fromage BIO FRAICHE salade verte fromage blanc nature sucré | 02-fev | salade de choux blanc , jambon, emmental poisson Frais sauce nantua riz pilaf crêpe |
| 12-fev | velouté BIO tartiflette salade verte crème dessert chocolat | 13-fev | salade grand-mère sauté de porc BBC aux épices purée de carottes yaourt nature sucré BIO | 08-fev | parmentier de saumon salade verte yaourt nature sucré Fermier fruit | 09-fev | pâté de campagne BBC cornichon sauté de dinde à l'estragon riz pilaf compote pomme ananas |
| 15-fev | | 16-fev | | 15-fev | 16-fev | | |
| | | | | émincés de bœuf sauce brune pdt à l'anglaise edam à la coupe compote pommes BIO | poisson frais sauce Aurore gratin de pâtes torsadées fromage fondu fruit | | |

Bonnes Vacances



LES PRODUITS LAITIERS ET LES DESSERTS PEUVENT FAIRE L'OBJET DE MODIFICATIONS INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ

CONFORMÉMENT AU DÉCRET DU 17 DÉCEMBRE 2002, L'ORIGINE DU BŒUF ET DU VEAU SERA AFFICHÉE DANS LES ÉCOLES, A L'HÔTEL DE VILLE ET A LA DIRECTION ENFANCE JEUNESSE 10 RUE DU DOCTEUR PELTIER

Produits de saison
 Produits issus de l'agriculture biologique

Produits d'origine locale
 Produits bleu blanc cœur

Menu végétal
 Produits fermiers