


















# Menu **Scolaire** pour **Adulte** semaine n°20 (du **15** au **19** mai 2017)

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17
	Salade egyptienne  <b>A</b> Calories ~ 170	S. des 2 provinces vinaigrette <b>A</b> Calories ~ 100	
	Boeuf sce mironon  <b>A</b> Calories ~ 390	Hachis parmentier & salade  <b>A</b> Calories ~ 790	
	Salsifis nicoise  Calories ~ 170		
	St nectaire  <b>A</b> Calories ~ 100	Petit boursin  <b>A</b> Calories ~ 60	

	<p>Compote a la framboise Calories ~ 100</p>	<p>Fruit de saison  Calories ~ 120</p>	
---	--	---	--

Légende :  = Recommandation nutritionniste  = Plat complet (viande + légumes)  = Contient du porc  = Idéal pour pique-nique  = Agriculture biologique  = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

## Descriptions de plats :

SALADE semoule, maïs, tomates,  
EGYPTIENNE : vinaigrette au citron et à la menthe  
BOEUF SCE boeuf bourguignon, sauce brune  
MIRONTON : aux cornichons et à la moutarde /  
viande de boeuf d'origine française  
SALSIFIS NICOISE : salsifis, légumes ratatouille  
S. DES 2 carottes rapées, chou blanc rapé  
PROVINCES  
VINAIGRETTE :  
HACHIS boeuf haché cuisiné et mousseline,  
PARMENTIER & salade verte / viande de boeuf  
SALADE : d'origine française  
SALADE SHANGAI : torsades, surimi, mélange exotique  
et poivrons  
QUENELLE DE sauce tomate et fumet de poisson  
BROCHET SCE  
NANTUA :  
RIZ BIO riz bio, champignons, oignons  
FORESTIERE :