ESAT Les Hautes Garrigues
Etablissement et Service d'Aide par le Travail

Unapei 34

Scolarest GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

*MENU du 14 Janvier au 18 Janvier 2019*

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| **Hors d'œuvre** | Pizza au fromage | Salade verte | Potage de légumes | Œuf dur à la parisienne | Endives mimolette et croutons |
| **VEGET** | | | | | |
| **Plat principal** | Roti de dinde au jus | Hachi parmentier | Sauté de porc au caramel | Couscous | Filet de colin pané |
| **VEGET** | Omelette | Hachi de poisson | | Boule basilic | |
| **Accompagnement** | Navet poêlé | ******* | Carottes glacées | ****** | Petit pois aux oignons |
| **Laitage ou fromage** | Kiri | Pyrénée | Fromage | Fromage frais | Camenbert |
| **Dessert** | Compote | Liegeois vanille | Riz au lait | Orange | Mousse chocolat |

*"Règlement INCO : Les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésames, sulfites, lupin ou mollusques"*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Recette du chef | | Pêche Responsable | |
| Produits de saison | | Végétarien | |
| Agriculture Raisonnée | | Viande Porcine Française | |
| Produits de notre région | | Appelation d'Origine Contrôlée | |
| Agriculture Biologique Française | | Viande Bovine Française | |
| Agriculture Biologique Européenne | | Volaille Française | |