

MENU RESTAURANT SCOLAIRE - OCTOBRE 2022

	Du 03 au 07 octobre	Du 10 au 14 octobre	Du 17 au 21 octobre	24 au 28 octobre
LUNDI	 Velouté butternut * Taboulé Pont-L'Évêque/Fruit	* Tomates vinaigrette Poisson pané * Carottes braisées * Yaourt bio	 Betterave * Tajine (pois chiches, carottes, cèleris, poivrons, tomates, oignons) Fromage blanc + confiture	* Potage surprise (Boursin, pommes de terres, carotte, poireaux) * Chipolatas Lentilles Poire
MARDI	Céleri rémoulade Poisson frais * Pommes de terre vapeur * Yaourt vanille	 Pâté de foie * Pennés sauce bolognaise / emmental Sorbet fraise	* Potage potimarron - vache qui rit * Escalope au curry Haricots verts Gâteau au chocolat	* Carottes râpées Poisson meunier * Purée de pommes de terre Yaourt
JEUDI	* Carotte râpées/maïs * Sauté de porc à la moutarde Haricots verts Cantal/fruit	 Friant fromage Poisson frais * Ratatouille + multicéréales Fruit	 Salade verte * Tartiflette * Entremet au chocolat	 Concombre * Blé à la provençale * Flan maison
 VENDREDI	 Saucissons secs * Steak haché Frites Glace	* Concombres à la crème * Omelette * Purée de pommes de terre Compote / biscuit	* Tomates vinaigrette Poisson frais crème Riz pilaf Yaourt	 Saucissons * Hachis parmentier Liégeois au chocolat



Sucres
Matières grasses
Viandes, poissons, œufs
Produits laitiers
Fruits et légumes
Féculents



Menu végétarien



Menu plaisir

* repas fait maison

° producteur local

Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus. Vous voudrez bien nous en excuser.

