

RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 29 sept	mar 30 sept	mer 01 oct	jeu 02 oct	MENU VEGETARIEN
Tomates basilic vinaigrette	Betteraves HVE vinaigrette	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade BIO
Beignets de calamars	Filet de poulet au jus	Lasagnes au saumon	Boulettes de bœuf VBF sauce marengo BIO	Chili sin carne
ou	ou		ou	
Steak Haché	Palette de porc à la diable		Saucisse de francfort	
Brunoise de légumes à la crème	Flageolets	Salade verte	Haricots beurre	Riz
Bûche de chèvre	Tomme noire	St Moret	Emmental BIO	Brie pointe BIO
Kiwi BIO	Yaourt aromatisé BIO	Orange	Fromage blanc aromatisé	 Cake aux poires
lun 06 oct	MENU VEGETARIEN	mer 08 oct	jeu 09 oct	ven 10 oct
Raita de concombre	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Choux-fleurs vinaigrette	Salade de riz mexicaine
Gratiné de poisson au fromage	Nuggets de blé	Tarte au fromage	Lamelle kebab méditerranéenne	Brandade de poisson (avec salade)
ou			ou	ou
Blanquette de dinde vallée d'auge			Steak Haché	Rôti de porc HVE au jus / Patate douce aux épices
Carottes persillées	Ratatouille	Salade verte	Pommes rissolées	Fraidou
Chanteneige	Coulommiers	Cantadou	St Paulin	
Pomme	Liégeois chocolat	Poire	Petits suisses natures / dosette sucre	
lun 13 oct	mar 14 oct	mer 15 oct	MENU VEGETARIEN	ven 17 oct
Julienne de betteraves vinaigrette	Médailon de surimi mayonnaise	Salade verte croûtons et fromage	Œuf dur mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail à la mangue
Poisson meunière MSC	Filet de poulet sauce caramel	Merguez au bœuf	Lasagnes de légumes	Escalope viennoise
ou	Frites			ou
Chipolatas				Saucisse knack
Purée de brocolis BIO		Haricots verts	Salade verte	Purée
Camembert BIO	Mimolette	Carré d'as ail et fines herbes	Carré de ligueil	Bûchette de chèvre BIO
Crème dessert vanille	Compote pomme abricot HVE	Mousse au chocolat	Raisin	 Blueberry Cake
	VACANCES DE LA TOUSSAINT			
lun 20 oct	mar 21 oct	mer 22 oct	MENU VEGETARIEN	ven 24 oct
Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz au thon	Macédoine mayonnaise	Taboulé BIO
Pépites de poisson aux 3 céréales	Boulettes de boeuf VBF sauce barbecue BIO	Escalope de volaille à la crème	Nuggets de blé	Lasagnes bolognaises
Beignets de légumes	Blé pilaf		Haricots verts	Purée
Fromage portion BIO	Coulommiers BIO	Gouda BIO	Rondelé BIO	Cantadou
Banane	Crème dessert vanille BIO	Flan nappé caramel	Raisins BIO	Donut's
lun 27 oct	mar 28 oct	mer 29 oct	MENU VEGETARIEN	ven 31 oct
Raita de betteraves	Salade des champs vinaigrette (Carottes chou fleurs petits	Céleri rémoulade BIO	Pomme de terre, tomate, œuf mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
Accras de poisson	Rôti de dinde au jus	Gratiné de poisson au fromage	Tarte au fromage	Coquillettes bolognaises (plat complet)
Jeunes carottes persillées	Flageolets BIO		Haricots beurre	
Emmental BIO	Brie pointe BIO	Mimolette	Vache qui rit BIO	Tomme grise BIO
Cocktail de fruits coupelle	Fromage blanc aromatisé aux fruits BIO	Banane	 Roulé abricot	Crème dessert chocolat BIO

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DESSERTS MAISON

MENU A THEME

FROMAGES A LA COUPE

HVE: Haute valeur Environnementale
AOP: Appellation Origine Protégée
IGP: Indication Géographique Protégée
RUP: Région Ultra-Pérphérique