

Menus

Restaurant scolaire



Semaines du 15 au 26 Octobre 2018

Livraison de Fruits et Légumes AB et locaux en fonction de la production maraîchère

	LUNDI 15 Octobre	MARDI 16 Octobre	MERCREDI 17 Octobre	JEUDI 18 Octobre	VENDREDI 19 Octobre
Entrée	Carottes râpées / Maïs AB 	Pâté de Lapin Salade Verte 	Potage 	Verrine Betterave/Ail&fines Herbes AB 	Salade Mêlée au Chèvre Abricots Secs
Plat principal	Rôti de Bœuf Duo de Haricots	Escalope de Dinde Champignons / Brocolis 	Saucisse Haricots Blancs à la Tomate	Riz au Céréales Musquée de Provence Céréales de Soja Sauce Curry 	Poisson Frais Semoule Fondue de Poireaux Crème Fraiche AB Far Breton
Fromage Dessert	Panna Cotta au caramel Beurre Salé 	Poire au Sirop Speculoos 	Dessert au choix	Liégeois Chocolat AB Biscuit	
<i>Menus prévus sous réserve de livraison</i>	LUNDI 22 Octobre	MARDI 23 Octobre	MERCREDI 24 Octobre	JEUDI 25 Octobre	VENDREDI 26 Octobre
Entrée	Taboulé	Endives / Fromage 	Chic! 	Macédoine de Légumes	Carottes Râpées
Plat principal	Pilon de Poulet Haricots Verts 	Jambon Braisé Purée 	un 	Chili Con Carné Riz 	Poisson Meunière Poêlée de Légumes
Fromage Dessert	Entremets Chocolat 	Fruits 	pique-nique	"Fromage du Jour" Fruits 	Glace

Vert clair : Fruits et Légumes crus - Vert foncé : Fruits et Légumes Cuits - Rouge : Viande, Œuf, Poisson - Bleu : Produits laitiers, Desserts lactés, Fromage

Marron : Féculents, Céréales (Riz, Pâtes, Pommes de Terre, Semoule, Blé, Légumes secs, Farine dans les préparations,...)

Noir : Sauce et Accompagnement - Fait « Maison » - Produits locaux

