



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

- Toutes nos viandes de bœuf servies sont d'origine française.
- Environ 40% des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons.

LUNDI 2/10	MARDI 3/10	JEUDI 5/10	VEND. 6/10
Pizza mozzarella et bœuf haché Sauté de veau à la provençale Haricots verts persillés Fromage (Chanteneige) Fruit	Salade coleslaw Aiguillettes de poulet au jus cuisiné Céréales gourmandes Lait Glace	Salade de tomates aux maïs, fromage et œufs Emincé de bœuf au paprika Purée de pommes de terre Flan nappé au caramel	Salade de riz au jambon Filet de colin sauce citronnée Fondue d'épinard à la crème Meule du Sillon Fruit
LUNDI 9/10	MARDI 10/10	JEUDI 12/10	VEND. 13/10
½ pamplemousse Fricassée de pintade à l'ancienne Jardinière de légumes Fondant au chocolat (lait)	Salade de betteraves aux pommes Chili con carne Buchette de chèvre Fruit	Chiffonnade de salades croquantes à l'emmental et aux noix de cajou Gratin de pâtes au saumon Petits suisses	Salade de pommes de terre au thon Saucisses chipolatas Mousseline de carottes Brie Fruit
LUNDI 16/10	MARDI 17/10	JEUDI 19/10	VEND. 20/10
Quiche au fromage Riz ½ complet et lentilles vertes aux quatre épices (plat végétarien) Tomme de brebis Fruit	Salade mexicaine Sauté de porc Marengo Petits pois à l'étuvée Comté Compote de pommes (biscuit)	Carottes râpées à l'orange Sot-l'y-laisse de dinde au jus cuisiné Pommes allumettes Crème dessert à la vanille	Filet de colin meunière (citron) Poêlée de légumes du marché Fromage (Vache qui rit) Glace