



Saint-Jean
de-Boiseau

Menus du restaurant scolaire / octobre 2019

- 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 30/09	MARDI 1^{er}/10	JEUDI 3/10	VEND. 4/10
Pizza mozzarella Émincé de dinde à la mexicaine Haricots verts persillés Lait Fruit	Melon Poisson du marché sauce aux poivrons Blé gourmand Yaourt au sucre de canne	Salade sombrero Sauté de porc marengo Gratin de choux-fleurs et brocolis Fondant au chocolat (verre de lait)	Salade de carottes râpées Dahl aux lentilles corail et pommes de terre Fromage blanc aux fruits
LUNDI 7/10	MARDI 8/10	JEUDI 10/10	VEND. 11/10
Dessus de palette de bœuf au jus cuisiné Poêlée automnale Yaourt à la vanille (ferme les Trois-Chênes) Fruit	Radis-beurre Ravioli végétarien à la sauce tomate (pâtes fraîches) Petits suisses aromatisés	Salade de tomate et concombre Escalope de poulet au jus cuisiné Pommes frites Flan nappé au caramel	Salade de riz parfumé Filet de poisson meunière (citron) Fondue d'épinards à la crème Tarte aux pommes
LUNDI 14/10	MARDI 15/10	JEUDI 17/10	VEND. 18/10
½ pamplemousse Sauté de canard à l'orange Petits pois aux carottes Lait Compote de fruits (biscuit)	Chiffonnade de salade à l'emmental et noix de cajou Saucisses chipolatas Purée de pommes de terre Glace	Nem au poulet Poisson du marché au beurre citronné Trio de légumes Fromage à tartiner Fruit	Salade coleslaw (carotte et chou blanc) Chili sin carne (protéines de soja) Crème dessert au chocolat