

MENUS - RESTAURANT SCOLAIRE - DU LUNDI 03 SEPTEMBRE AU VENDREDI 19 OCTOBRE 2018

Lundi 3 Septembre

Feuilleté Dubarry
Steak haché
Haricots verts
Petit suisse aux fruits
Gâteaux secs

Mardi 4 Septembre

Salade verte
Cuisse de poulet
Brocolis frits
Emmental
Pastèque

Mercredi 5 Septembre

Tomate vinaigrette BIO
Sauté de porc
Pommes de terre
cantadou
Glace

Jeudi 6 Septembre

Betteraves rouges
Rôti de dinde
Courgettes / tomates
Saint-Nectaire
Eclair au chocolat

vendredi 7 Septembre

Melon
Filet de poisson
Riz
Camembert
Prunes

Lundi 10 Septembre

Macédoine de légumes
Rôti de porc
Boulgour
Kiri
Raisin

Mardi 11 Septembre

Taboulé
Paupiette
Choux fleur
Tomme
Pastèque

Mercredi 12 Septembre

Carottes râpées
Spaghetti bolognaise
Yaourt
Gâteaux secs

Jeudi 13 Septembre

Feuilleté napolitain
Escalope à la crème
Courgettes BIO
Fruits au sirop

Vendredi 14 Septembre

Galichon
Filet de colin pané
Coquillettes
Cantadou
Melon

Lundi 17 Septembre

Surimi
Cordon bleu
Ratatouille
Vache qui rit
Poire

Mardi 18 Septembre

Tomates / Maïs
Cuisse de poulet
Petits pois
Fromage blanc
Gâteaux secs

Mercredi 19 Septembre

Sardines
Saucisses
Lentilles BIO
Saint-Moret
Grillé aux pommes

Jeudi 20 septembre

Salade de pâtes
Steak de veau
Haricots verts
Comté
Brugnon

Vendredi 21 Septembre

Melon
Poisson sauce Nantua
Blé
Flamby

Lundi 24 Septembre

Betteraves rouges
Spaghetti carbonara
Emmental râpé
Banane

Mardi 25 Septembre

Salade feuilles de chêne
Steak
Frites
Glace

Mercredi 26 Septembre

Maquereaux
Escalope viennoise
Brocolis
Kiri
Paris Brest

Jeudi 27 Septembre

Salade pommes de terre BIO
Jambonneau
Choux fleur
Petit Louis
Ananas au sirop

Vendredi 28 Septembre

Œuf dur vinaigrette
Ravioli
Gratiné
Brie
Pastèque

Lundi 1er Octobre

Taboulé
Rôti de porc
Salsifis
Yaourt aromatisé
Gâteaux secs

Mardi 2 Octobre

Friands
Paupiette de dinde
Courgettes BIO
Saint-Nectaire
Raisin

Mercredi 3 Octobre

Haricots verts en salade
Knacki
Pâtes
Mimolette
Compote

Jeudi 4 Octobre

Salade verte
Hachis Parmentier
Gouda
ananas au sirop

Vendredi 5 Octobre

Jambon blanc
Gratin de la mer
Carottes
Cantadou
Kiwi

Lundi 8 Octobre

Cèleri rémoulade
Tomate farcie
Riz
Danette

Mardi 9 Octobre

Feuilleté Dubarry
Rôti de veau
Petits pois
Emmental
Raisin BIO

Mercredi 10 Octobre

Crêpes au fromage
Chipolatas
Choux Bruxelles
Glace

Jeudi 11 Octobre

Salade Coleslaw
Rôti de porc
Pomme boulangère
Vache qui rit
Salade de fruits

Vendredi 12 Octobre

Mortadelle
Filet de cabillaud
Ratatouille
Saint-Moret
Tarte

Lundi 15 Octobre

Salade verte
Escalope au jus
Printanière de légumes
Saint-Nectaire
Banane

Mardi 16 Octobre

Betteraves rouges
Poulet rôti
Purée
Vache qui rit
Poire

Mercredi 17 Octobre

Œuf vinaigrette
Steak de veau
Brocolis
Yaourt aromatisé
Gâteaux secs

Jeudi 18 Octobre

Quiche lorraine
Rosbeef
Haricots verts BIO
Tarte aux pommes

Vendredi 19 Octobre

Salade de lentilles
Nuggets de poisson
Carottes
Mousse au chocolat

TOUS LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIES EN FONCTION DES DISPONIBILITES

* PRODUIT d'ORIGINE LOCALE

BONNES VACANCES DE TOUSSAINT