



RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre 2017



	Lundi 2 octobre	MARDI 3	MERCREDI 4 centre	JEUDI 5	VENDREDI 6
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine salade	Salade composée (blé mais dès de fromage)	Charcuterie salade	salade de pomme de terre vinaigrette	Duo de carottes et céleri
PLAT GARNI	Brun de veau à l'emmental	bourguignon	Poisson au beurre citronné	Roti de dinde aux champignons	chipolatas
LEGUMES	pates	Carottes (bio)	boulgour	Haricots verts (bio)	Lentilles cuisinées
LAITAGE	Yaourt fruité (bio)		Fromage	Fromage	riz (bio)
DESSERT		fruit	compote	Gâteau moelleux	

vbf : viande bovine française

Semaine du goût.. Les épices

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Concombre à la crème/ciboulette	Carottes râpées aux raisins secs	Feuilleté au poireau et poulet / salade	Betteraves persillées aux épices	Crêpe au fromage salade
PLAT GARNI	Steak haché aux 4 épices	Sauté de veau au romarin	Pates au basilic et dès de jambon	poulet	Poisson à la coriandre
LEGUMES ou ACCOMPAGNEMENT	Légumes tajines	Blé (bio)		Poêlée indienne au curry	Légumes et pomme de terre
LAITAGE		Fromage		fromage	
DESSERT	Fromage blanc (bio)au pain d'épices	Compote à la cannelle	Glace	Tartes aux pommes aux épices (fève de tonka...°	Fruits au sirop aux épices (badiane cannelle...)

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	Salade à l'avocat	Tortis couleur en salade	Salade mêlée (salade verte pommes dès de gruyère tomates)	Pizza salade	salade à l'emmental
PLAT GARNI	Paupiette de veau	Roti de porc	Saucisse	poisson	Spaghetti bolognaise
LEGUMES	Purée verte	aux pommes	lentilles	Julienne de légumes	
LAITAGE		Petit suisse		Yaourt nature sucré (bio)	glace
DESSERT	fruit		fruit		



BON Appétit !!!