

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 28 aout au 22 septembre 2017



Lundi 28 Melon Boule de bœuf Semoule Yaourt	Lundi 4 Betterave lanière Gnocchi a la bolognaise Yaourt	Lundi 11 Brocolis en vinaigrette Rôti de veau Pâte Danette	Lundi 18 Salade verte Emincé de poulet au curry Frites Glace
Mardi 29 Carottes râpées Filet de poisson bio à l'aneth Pâte Fromage Flan caramel	Mardi 5 Salade de pâte Blanc de poulet Gratin de Brocolis bio Fromage Glace	Mardi 12 Salade coleslaw Tomate farcie* Riz Fromage Yoco fruit	Mardi 19 Concombre ciboulette Saucisse de volaille Pommes de terre vapeur Yaourt à boire
Mercredi 30	Mercredi 6 Melon Paupiette de volaille à l'estragon Ebly à la tomate Fromage Fruit de saison	Mercredi 13 Salade verte Sauté de volaille Haricot beurre Fromage Salade de fruit	Mercredi 20 Salade de maïs et soja Cordon bleu Courgettes gratinées bio Fromage Poire au sirop
Jeudi 31	Jeudi 7 Feuilleté allumette* Emincé de porc Haricot vert bio Brassé aux abricots	Jeudi 14 Céleri rémoulade Beignet de poisson Pomme de terre campagnarde* Mille feuille*	Jeudi 21 Salade piémontaise Sauté de porc à la moutarde Carottes sautées bio Fromage blanc
Vendredi 1er	Vendredi 8 menu bio Salade de tomate Filet de poisson Riz Compote	Vendredi 15 bio Salade de tomates Quenelle Jardinière de légumes Compote, biscuit	Vendredi 22 menu bio Betterave Filet de poisson au citron Semoule Compote

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Un verre de lait est proposé aux enfants à chaque repas

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: les pâtes, le riz, la semoule et le lait

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE



Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amylicés