

# RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 25 septembre au 20 octobre 2017

<b>Lundi 25</b> Rosette, cornichons, salade de tomates Sauté de bœuf Semoule Liégeois aux fruits	<b>Lundi 2</b> Quiche au thon Sauté de pintade Brocolis bio Fromage Salade de fruits	<b>Lundi 9</b> Terrine de poisson* Blanquette de veau Carottes Vichy bio Yaourt à boire	<b>Lundi 16</b> Asperge mayonnaise Crêpe au fromage* Poêlée de maïs Fromage Fruit de saison
<b>Mardi 26</b> Salade de haricot rouge, maïs Tomato Fish* Haricot vert Fromage Fruit de saison	<b>Mardi 3</b> Concombre ciboulette Navarin d'agneau Jardinière de légumes Fromage Gâteau de semoule	<b>Mardi 10</b> Salade haricot vert bio Cordon bleu* Ratatouille Fromage Ile flottante	<b>Mardi 17</b> Salade verte Steak haché Frites Fromage Glace
<b>Mercredi 27</b> Carottes râpées Filet de poulet sauce citron Petit pois Fromage Compote	<b>Mercredi 4</b> Poireaux vinaigrette Filet de poisson Choux fleurs persillés Fromage blanc	<b>Mercredi 11</b> Sardine, laitue Roti de veau Riz Fromage Fruit de saison	<b>Mercredi 18</b> Ebly au surimi Poisson pané Epinard Fromage Flan
<b>Jeudi 28</b> Salade verte Roti de porc à la moutarde Riz Fromage Danette caramel	<b>Jeudi 5</b> Macédoine de légumes Moussaka Riz Fromage frais bio Fruit de saison	<b>Jeudi 12</b> Salade de tomates Boule de bœuf Semoule et légumes Dany Chocolat	<b>Jeudi 19</b> Salade de riz au thon Sauté de veau Courgette à la tomate Yaourt
<b>Vendredi 29 menu bio</b> Céleri rémoulade Pilon de poulet Lentilles Fromage Tarte aux pommes	<b>Vendredi 6 menu bio</b> Taboulé Haut de cuisse de poulet Gratin de patate douce Yaourt sucré	<b>Vendredi 13 bio</b> Carottes râpées Poisson sauce à l'aneth Pâte Compote	<b>Vendredi 20 menu bio</b> Betterave Ravioli emmental, conté et basilic* Yaourt les 2 vaches

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, le lait et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE



Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, les plats marqués d'un astérisque ne sont pas de fabrication maison, toutes nos denrées sont garantis sans OGM  
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

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