

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
30 Septembre au 04 Octobre	<ul style="list-style-type: none"> 2 Carottes râpées ■ 3 Escalope de volaille forestière 1 Salsifis au beurre 5 Samos 4 6 Semoule pomme-caramel 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Haricots verts en salade 3 7 Beignets de Calmars 4 Riz à la créole 5 Yaourt 2 Ananas frais 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Taboulé 3 Omelette aux champignons 1 Haricots beurre ■ 5 Petit suisse 2 Raisin noir ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Choux blanc vinaigrette 3 Bœuf Bourguignon (F.F.F) 4 Polenta 5 Saint Nectaire 1 Compote Pommes & Framboise maison ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade de tomates et soja vinaigrette 3 Filet de cabillaud au curry 1 4 Purée de brocolis P.D.T ■ 5 Bûche de chèvre 6 Mousse aux fruits 		
07 Octobre au 11 Octobre	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade verte ■ 3 Steak haché sauce tomate (F.F.F) 1 Purée de céleris ■ 5 Mimolette 2 Banane 	<ul style="list-style-type: none"> 4 1 Quiche aux épinards ■ 3 Côte d'agneau 4 Riz pilaf 5 Saint Paulin 2 Orange ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Potage au potiron ■ 3 1 Tomates farcies ■ 4 Blé 5 Fromage blanc au miel 2 Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Concombre au yaourt 3 Filet de merlu meunière 1 Carottes aux olives ■ 5 Emmental 4 6 Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 4 7 Feuilleté au fromage 3 Pintade rôtie aux griottes 1 Côtes de blettes ■ 5 Yaourt aux fruits 2 Pomme Golden 		
	1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
14 Octobre au 18 Octobre	<p>1 Potage à la tomate ■</p> <p>3 Sauté de dinde aux olives</p> <p>4 7 Pommes frites</p> <p>5 Fourme d'Ambert</p> <p>2 Pomme rouge</p>	<p>2 Salade de mâche</p> <p>3 Filet de colin pané</p> <p>4 Petits pois à l'ancienne</p> <p>5 Petit Suisse</p> <p>6 3 Œufs à la neige</p>	<p>2 Salade de crudités</p> <p>3 1 Chou vert farci (viande de dinde et de porc)</p> <p>5 Cantal</p> <p>4 6 Riz au lait</p>	<p>4 Salade Niçoise</p> <p>3 1 Œufs durs à la florentine</p> <p>5 Entremet à la vanille</p> <p>2 Mirabelle</p>	<p>4 Taboulé</p> <p>3 Sauté de bœuf (F.F.F)</p> <p>1 Brocolis ■</p> <p>5 Tome</p> <p>2 Raisin blanc ■</p>	
21 Octobre au 25 Octobre	<p>2 Batavia</p> <p>3 4 Lasagnes (F.F.F)</p> <p>5 Fromage blanc au coulis</p> <p>2 Poire ■</p>	<p>1 Poireaux vinaigrette ■</p> <p>3 Steak de thon</p> <p>4 1 Semoule royale</p> <p>5 Saint Nectaire</p> <p>1 Compote Pommes & bananes ■</p>	<p>4 Salade de pâtes</p> <p>3 Côte de porc</p> <p>1 Haricots beurre ■</p> <p>5 Yaourt nature</p> <p>2 Raisin noir ■</p>	<p>2 Betterave crue vinaigrette ■</p> <p>3 Poulet rôti</p> <p>4 Purée de patate douce</p> <p>5 Cantal</p> <p>4 6 Tartelette Ananas</p>	<p>2 Céleris en salade ■</p> <p>3 Sauté de veau marengo (F.F.F)</p> <p>4 Coquillettes au beurre</p> <p>5 Carré de l'est</p> <p>1 6 Compote pommes & framboise</p>	
1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France