

Restaurant scolaire / Menus

OCTOBRE 2017

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade de thon Sauté de bœuf (*) aux carottes Coquillettes Yaourt nature sucré (AB)	Pâté de foie Saumon frais Légumes vapeur Fromage compote	Crudités assorties Escalope de dinde Ratatouille Fromage (AB) Tarte aux pommes	Salade franchette Steak haché (*) frais façon bouchère Frites Fromage Fruit de saison

LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Potage de légumes moulinés Gratin de pâtes au jambon Salade Fromage (AB) Sorbet orange	Feuilleté hot dog Filet de cabillaud Papillotes de légumes Boulgour Crème vanille au lait fermier (AB)	Saucisson sec et à l'ail Lasagnes maison Salade Eclair au chocolat	Céleri carottes râpées Sauté de volaille (*) à l'estragon Pâtes Fromage blanc

LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Potage de tomates et vermicelle Couscous de poulet (*) Fromage fruit	Crudités Filet de saumon frais persil plat et riz créole Yaourt nature sucré (AB)	Salade de cervelas Steak haché Frites Fromage Mille feuilles vanille maison	Tourte tartiflette Jambon braisé Haricots verts et beurre Crème chocolat au lait entier

(*) produit provenant de la boucherie locale.
(AB) produit issu de l'agriculture biologique.

Salade Franchette : Jambon Champignons gruyère râpé
Salade Océane : Thon Gruyère Salade Maïs Tomate
Salade Exotique : Riz Maïs Œufs Pamplemousse
Salade Bagatelle : Julienne de Carottes Champignons Haricot verts
Salade Flamande : Pomme de Terre Salami Gruyère râpé Salade
Salade Aïda : Cœur d'Artichaut Betterave Haricots verts Maïs
Trio de crudités : Carotte concombre Céleri rave râpé
Salade Paysanne : Salade Jambon Tomate Gruyères
Salade Pascal : Jambon Carotte Tomates Œufs