

# Menus du restaurant scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
<b>2 octobre 2017</b> betteraves rouges en salade ~~ 0 ~~ steak haché haricots verts persillés ~~ 0 ~~ fromage blanc nature sucré	<b>3 octobre 2017</b> concombres vinaigrette ~~ 0 ~~ filet de merlu provençale ebyl ~~ 0 ~~ emmental	<b>4 octobre 2017</b> salade de tomate mimolette ~~ 0 ~~ sauté de canard aux olives pommes vapeur au jus ~~ 0 ~~ clémentine	<b>5 octobre 2017</b> céleri rave râpé ~~ 0 ~~ couscous bœuf mouton semoule et légumes ~~ 0 ~~ entremet vanille	<b>6 octobre 2017</b> velouté de courgettes ~~ 0 ~~ rôti de dinde au jus jeunes carottes ~~ 0 ~~ tartare/kiwi
<b>9 octobre 2017</b> saucisson à l'ail et cornichons ~~ 0 ~~ cuisse de poulet poêlée de légumes ~~ 0 ~~ cantal/orange	<b>10 octobre 2017</b> chou rouge vinaigrette ~~ 0 ~~ côte de porc torti aux jus ~~ 0 ~~ Kiri/ pomme	<b>11 octobre 2017</b> salade fraîcheur au fenouil ~~ 0 ~~ bavette de bœuf galette brocolis /carotte ~~ 0 ~~ petit suisse	 <b>12 octobre 2017</b> sardine sur lit de tomate ~~ 0 ~~ paupiette de veau grillé petit pois lardons ~~ 0 ~~ comté/salade de fruits	<b>13 octobre 2017</b> émincée d'endive aux croutons ~~ 0 ~~ moules pomme noisette ~~ 0 ~~ velouté fruits
<b>16 octobre 2017</b> salade/maïs/thon/cœur de palmier ~~ 0 ~~ escalope de dinde petit pois ~~ 0 ~~ petit fruité / raisin	<b>17 octobre 2017</b> carottes râpées ~~ 0 ~~ choux farci sur coulis de tomate ~~ 0 ~~ leerdammer	<b>18 octobre 2017</b> salade d'avocats ~~ 0 ~~ daube au chocolat riz pilaf ~~ 0 ~~ chanteneige	<b>19 octobre 2017</b> brocolis vinaigrette ~~ 0 ~~ filet de colin poché ratatouille ~~ 0 ~~ edam / 1/2 orange	<b>20 octobre 2017</b> tarte au thon et tomate ~~ 0 ~~ rôti de dinde choux braisé ~~ 0 ~~ fromage blanc vanillé
<b>23 octobre 2017</b> émincée de chou blanc ~~ 0 ~~ gnocchi sauce bolognaise ~~ 0 ~~ gruyère	<b>24 octobre 2017</b> friand au fromage ~~ 0 ~~ blanc de poulet grillé haricots palette ~~ 0 ~~ banane	<b>25 octobre 2017</b> pâté de campagne et cornichons ~~ 0 ~~ normandin de veau piperade ~~ 0 ~~ six de Savoie/raisin	<b>26 octobre 2017</b> tarte paysanne ~~ 0 ~~ tajine d'agneau aux carottes et courgettes ~~ 0 ~~ mini babybel	<b>27 octobre 2017</b> salade de tomates ~~ 0 ~~ brandade de morue (75%) ~~ 0 ~~ flan patissier

fruits et légumes de saison :

arbose, pomme, nashi, amande, noisette, noix, châtaigne, kiwi, artichaut, brocolis, carottes, céleri, choux de Bruxelles, poireaux

vian, poiss, œufs   féculents   fruits&lég.cuits   fru&lég.crus   prod.lait >150mg calcium   >150 mg cal <   <150mg cal   matière grasse   charcuterie pâtisserie + M.grasse

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES DISPONIBILITES DES FOURNISSEURS

Jeudi : les sardine de P. Sebastien / Paulette reine des paupiette des Charlots  
 / petit pois lardons de J. Clerc / salade de fruits de Bourvil

**MENU A THEME: Le goût en chanson**