

Menus du restaurant scolaire

repas à domicile

Lundi	Mardi	Mercredi centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
<p>7 octobre 2024</p> <p>chou chinois ~~ 0 ~~</p> <p>dos de colin meunière</p> <p>riz créole ~~ 0 ~~</p> <p>éclair au chocolat</p>	<p>8 octobre 2024</p> <p>salade de mâche ~~ 0 ~~</p> <p>cervelas orloff</p> <p>potatoes ~~ 0 ~~</p> <p>comté/orange</p>	<p>9 octobre 2024</p> <p>potage de légumes ~~ 0 ~~</p> <p>lasagnes veggie aux petit légumes ~~ 0 ~~</p> <p>petit filou fruit</p>	<p>10 octobre 2024</p> <p>émincé d'endives aux croustons ~~ 0 ~~</p> <p>blanquette de veau</p> <p>riz créole ~~ 0 ~~</p> <p>kiri</p>	<p>11 octobre 2024</p> <p>céleri rave râpé ~~ 0 ~~</p> <p>rôti de dinde au jus</p> <p>jeunes carottes ~~ 0 ~~</p> <p>yaourt panier de fruits</p>
<p>14 octobre 2024</p> <p>chou rouge vinaigrette ~~ 0 ~~</p> <p>aiguillette de saumon</p> <p>poêlée brocolis/champignons</p> <p>cantal/poire</p>	<p>15 octobre 2024</p> <p>croisillon emmental ~~ 0 ~~</p> <p>haché veggie</p> <p>haricots verts persillés ~~ 0 ~~</p> <p>fromage blanc nature sucré</p>	<p>16 octobre 2024</p> <p>betteraves rouges en salade ~~ 0 ~~</p> <p>pesca manière de colin</p> <p>ebly ~~ 0 ~~</p> <p>emmental</p>	<p>17 octobre 2024</p> <p>salade de tomates mimolette ~~ 0 ~~</p> <p>cassoulet garnit ~~ 0 ~~</p> <p>clémentine</p>	<p>18 octobre 2024</p> <p>concombres vinaigrette ~~ 0 ~~</p> <p>couscous bœuf mouton</p> <p>semoule et légumes ~~ 0 ~~</p> <p>yaourt BIO framboise</p>
<p>21 octobre 2024</p> <p>tarte saumon-ciboulette ~~ 0 ~~</p> <p>roti de porc</p> <p>poêlée Lyonnaise ~~ 0 ~~</p> <p>tartare/kiwi</p>	<p>22 octobre 2024</p> <p>velouté de légumes ~~ 0 ~~</p> <p>escalope de dinde</p> <p>petit pois ~~ 0 ~~</p> <p>petit suisse / raisin</p>	<p>23 octobre 2024</p> <p>rosette ~~ 0 ~~</p> <p>normandin de veau grillé</p> <p>brisure de chou-fleur ~~ 0 ~~</p> <p>leerdammer</p>	<p>24 octobre 2024</p> <p>avocat au surimi mayonnaise ~~ 0 ~~</p> <p>bavette échalotes</p> <p>brunoise multicolore ~~ 0 ~~</p> <p>chanteneige</p>	<p>25 octobre 2024</p> <p>salade/maïs/thon/tomate ~~ 0 ~~</p> <p>filet de merlan persillés</p> <p>haricots palette ~~ 0 ~~</p> <p>edam / 1/2 orange</p>
<p>28 octobre 2024</p> <p>brocolis vinaigrette ~~ 0 ~~</p> <p>crousti'frommage emmental</p> <p>purée ~~ 0 ~~</p> <p>far Breton aux pruneaux</p>	<p>29 octobre 2024</p> <p>émincé de chou chinois ~~ 0 ~~</p> <p>gnocchi sauce bolognaise</p> <p>~~ 0 ~~</p> <p>gruyère</p>	<p>30 octobre 2024</p> <p>tarte trois fromages ~~ 0 ~~</p> <p>tortilla</p> <p>oignons ~~ 0 ~~</p> <p>mini babybel</p>	<p>31 octobre 2024</p> <p>salade de tomates ~~ 0 ~~</p> <p>brandade de morue (75%) ~~ 0 ~~</p> <p>fromage blanc vanillé</p>	<p>1 novembre 2024</p> <p>TOUSSAINT</p>

fruits et légumes de saison :

ail, artichaut, aubergine, bette, betterave rouge, brocoli, carotte, chou (romanesco, blanc, frisé, rouge, chinois, fleur, rave) concombre, céleri

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

repas végétarien

Téléphone cantine: 05.53.94.86.26