

MENU SCOLAIRE DU MOIS D'OCTOBRE 2020

DATES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du lundi 5 au vendredi 9	Friand au fromage Normandin de veau Brocolis Carré de l'Est Banane	Menu végétarien Tomates vinaigrette Gnocchi basilic Tomme blanche Crème au chocolat	Pastèque Veau marengo Haricots vert Fromage blanc arôme Tarte aux poires	Rillettes de thon Sauté de poulet (sauce paprika) Chèvrelerine Raisin	Salade Grecque Filet de hoki (sauce citron) Macaroni Yaourt nature Poire
Goûter	Pain et beurre / Compote Petit suisse nature	Pain et confiture / Prunes Fromage blanc nature	Marbré / Pomme Yaourt nature	Pain et camembert / Compote	Cake citron / Lait / Prunes
Du lundi 12 au vendredi 16	Betteraves vinaigrette Sauté de porc (sauce caramel) Haricots vert Camembert Raisin	Menu végétarien Salade verte Pizza du chef Yaourt arôme Compote	Salade diablo Sauté de bœuf aux herbes Carottes Fromage blanc nature Poire	Concombres vinaigrette Nuggets de poulet Brocolis persillés Emmental Tarte aux pommes	Saucisson panaché Filet de colin (sauce crème) Blé Petit moulé ail et fines herbes Ananas
Goûter	Palmier / Lait / Pomme	Pain et chocolat / Raisins secs Fromage blanc nature	Pain et samos / Banane	Brioche / Compote Petit suisse nature	Pain et miel / Yaourt nature Prunes
Du lundi 19 au vendredi 23	Potage à la courgette Boulettes de bœuf Chou-fleur persillé Saint Paulin Banane	Tomates vinaigrette Escalope de poulet (sauce curry) Macaroni Coulommiers Orange	Menu végétarien Céleri rémoulade Œuf dur (sauce Mornay) Epinards et riz Petit suisse arôme Mousse au chocolat	Carottes râpées Filet de hoki (sauce citron) Semoule Vache qui rit Raisin	Rillettes de thon Carottes râpées Veau marengo Haricots beurre Yaourt nature Cake aux pépites de chocolat
Goûter	Pain et confiture / Yaourt nature Compote	Flan pâtissier / Poire Fromage blanc nature	Pain et emmental Compote	Muffin / Lait Pomme	Baguette viennoise / Prunes Petit suisse nature
Du lundi 26 au vendredi 30	Concombres vinaigrette Echine de porc (sauce moutarde) Légumes potée Fromage frais Pomme	Salade coleslaw Filet de lieu (sauce ciboulette) Blé Fromage blanc arôme Raisin	Cervelas et cornichons Sauté de veau (sauce forestière) Ratatouille Brie Tarte aux pommes	Menu végétarien Potage butternut Spaghetti Bolognaise de lentilles Gouda Orange	Tomates vinaigrette Normandin de veau Frites Yaourt nature Compote
Goûter	Marbré / Lait / Prunes	Cake à la carotte / Compote Petit suisse nature	Pain et chocolat / Poire Yaourt nature	Pain et beurre / Pomme Fromage blanc nature	Pain et vache qui rit Banane



En caractères gras, les produits bios => Les fruits proposés peuvent changer en fonction des arrivages

En caractères vert, les menus végétariens / En caractères rouges, desserts élaborés par nos cuisiniers

