

Menus et goûters Des restaurants scolaires Du 01 au 19 OCTOBRE 2018



Lundi 01 octobre



Céleri bio rémoulade
Spaghettis à la bolognaise
« maison »
Yaourt fermier au caramel

Lait
Gâteau marbré « maison »

Mardi 02 octobre

Taboulé « maison »
Crumble de poisson et **courgettes** au boursin
Pyrénées
Pomme bio

Eau
Banane
Madeleine

Mercredi 03 octobre

Salade de haricots verts
Sauté de poulet
marengo
Boulgour bio
Camembert
Ananas

Jus d'orange
Pain
Kiri

Jeudi 04 octobre

Chou blanc bio
à la mimolette
Rôti de veau
Petits pois à la française
Gratin de poires

Eau
Pain viennois
Pomme

Vendredi 05 octobre
Méli-mélo de légumes d'automne

Grillade de porc/
Escalope de volaille à l'ananas
Riz bio
Petit moulé
Raisin chasselas bio

Lait chocolaté
Brioche

Du 8 au 12 octobre : semaine du goût (voir affiches dans les écoles)

Lundi 15 octobre

Choux-fleurs en salade
Couscous à l'agneau et aux merguez
Brie
Raisin

Eau
Galette St Michel
Banane

Mardi 16 octobre

Tomates à la fête
Rôti de dindonneau
Courgettes sautées à la coriandre
Crumble **pomme et bananes**

Jus d'ananas
Pain
Gelée de groseilles

Mercredi 17 octobre

Pêche au thon
Quiche aux **poireaux bio** « maison »
Salade verte
Cantadou
Glace

Lait chocolaté
Moelleux aux fraises

Jeudi 18 octobre

Salade Côte ouest (blé, **tomates, carottes**, emmental)
Saumon au four
Épinards à la crème
Comté
Poire bio

Jus de pomme
Milhoc « maison »

Vendredi 19 octobre

Salade verte AB au râpé d'edam
Steak grillé
Purée de pomme de terre
Clémentines

Briquette de jus
Mini-crêpes



Produits locaux



Viande bovine française



Viande de porc française



Produits issus de l'Agriculture Biologique

La Viande de porc est substituée en plat de résistance

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison

Site officiel du PNNS : www.mangerbouger.fr

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

