



Menus et goûters des Restaurants Scolaires

Du 28 septembre au 9 Octobre 2020



Lundi 28

- * Tomate mimosa
- ❄ Pavé de saumon
- * Frites
- Yaourt nature sucré

Lait
Pain
Confiture d'abricots

Mardi 29

- * Toast de chèvre BIO
- sur lit de salade
- Risotto de quinoa aux courgettes BIO et cantadou
- * Raisin



Eau
Madeleine BIO
Poire

Mercredi 30

- Tartines de rillettes de sardine
- Escalope de dinde
- sauce curry/lait de coco
- Boulghour BIO
- * Poire



Jus d'oranges
Pain
Boursin

Jeudi 1er

- Taboulé au gouda
- Saucisse grillée / Saucisse de volaille
- ❄ Chou-fleur braisé
- * Banane



- * Banane

Lait
Fondant au chocolat

Vendredi 2

- * Salade verte et dés de fête
- ❄ Rôti de veau
- Pâtes au jus
- * Ananas poêlé



Eau
Purée de fruits
Spéculoos

Les goûters sont présentés sous forme de buffet et sont susceptibles d'être modifiés

Lundi 5

- * Salade de pommes de terre, tomate et poivron
- Gâteau de semoule aux carottes et oignons
- * Épinards
- ❄ Pêche sur lit de fromage blanc

Jus de pommes
Pain
Chanteneige

Mardi 6

- Betterave aux dés de chèvre
- ❄ Filet de colin au citron
- AB Blé BIO
- * Raisin



Fromage blanc
Pain au lait

Mercredi 7

- * Céleri BIO, noix et mimolette
- VPF Steak haché
- ❄ Haricots verts braisés
- Salade de fruits (banane, kiwi)



Eau
Galettes Saint Michel
Raisin

Jeudi 8

- * Buffet de crudités (carotte, concombre, radis...)
- sauce ciboulette
- AB Poulet rôti BIO
- Pommes de terre sautées
- * sauce poivron rouge
- AB Yaourt BIO fraise



Eau
Moelleux nature
Poire

Vendredi 9

- * Coleslaw et emmental
- ❄ Dos de cabillaud
- * Courgettes BIO persillées
- Gâteau marbré



Jus d'ananas
Pain
Chocolat au lait

Les goûters sont présentés sous forme de buffet et sont susceptibles d'être modifiés



Produits locaux



Fruits et légumes frais



Viande bovine française



Viande de porc française



Produits issus de l'Agriculture Biologique

Plats cuisinés « Maison »



Produit surgelé

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

La Viande de porc est substituée en plat de résistance

Les Menus

Menus et goûters des Restaurants Scolaires Du 12 au 16 octobre 2020

Les Menus

Lundi 12



Mardi 13



Mercredi 14

Jeudi 15



Vendredi 16

- * Betterave vinaigrette et Pyrénées
-  Filet mignon de porc / Escalope de dinde sauce forestière
-  Riz BIO
- * Kiwi

- * Carottes râpées BIO et dés de comté
-  Saucisse de volaille
-  Purée de brocolis
- Gâteau invisible aux pommes *

-  * Salade de tomates BIO
-  Filet de hoki à la parisienne
-  Crozets aux légumes
- Fromage frais sucré

- MENU PRODUITS LOCAUX**
- * Mélange de feuilles de chêne aux copeaux de Tome fermière
 -  Steak grillé
 - * Gratin de pommes de terre et patates douces
 - Jus de raisin et Galette charentaise

- * Salade blé, tomates, olives et Port Salut
- Clafoutis de carottes fraîches
-  Duo de haricots
- * Raisin BIO 

Eau Baguette viennoise Raisin	Jus d'ananas Pain Confiture de fraises	Lait Barre bretonne	Jus de pommes Pain Kiri	Eau Fromage blanc Petits beures
-------------------------------------	--	------------------------	-------------------------------	---------------------------------------

Les goûters sont présentés sous forme de buffet et sont susceptibles d'être modifiés

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les goûters sont présentés sous forme de buffet et sont susceptibles d'être modifiés

