

Restaurant Scolaire

Menus du lundi 14 au vendredi 18 octobre

	Déjeuner	Dîner
Lundi 14	<ul style="list-style-type: none"> Crème de potiron Pâté en croûte Carottes râpées citronnées Pamplemousse au sucre* Cordon Bleu Filet de Colin au citron Farfalles à l'emmental Brocolis vapeur Emmental Brie (coupe) Crème dessert Raisin bio Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Poulet rôti Poisson pané Riz aux Petits Légumes Tartare ail et fines herbes Compote de pomme nature Pomme
Mardi 15	<ul style="list-style-type: none"> Potage de legumes Oeufs durs Mayonnaise Tomates vinaigrette* Salade verte noix - croûtons Chipolatas Poisson frais Sauce Crème Lentilles vertes aux oignons Carottes glacées Yaourt nature Comté (coupe) Mousse au chocolat Poire Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte* Feuilleté au Fromage Steak de Veau haché Saumon grillé à l'Aneth Coquillettes Poêlée ratatouille Tomme noire Donut's chocolat Kiwi
Mercredi 16	<ul style="list-style-type: none"> Jambon blanc Salade de Haricots verts au thon Mâche - Oeufs durs Sauté de Dinde aux Olives Truite au beurre et citron Polenta Chou Romanesco Tomme de montagne Bio Compote pomme - poire Bio Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine et oeuf dur Escalope viennoise Filet de Merlu à la Provençale Semoule de couscous Tajine de Légumes Yaourt brassé Liégeois chocolat
Jeudi 17	<ul style="list-style-type: none"> Potage de poireaux Endives au bleu* Concombres - Fêta Pâté de campagne Jambon Grillé Filet de Poisson Sauce Safranée Epinards à la Crème Blé Pilaf Carré frais Yaourt nature sucré Tarte aux framboises Banane Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes au surimi Merguez de Boeuf Grillée Saumon grillé à l'Aneth Gratin Dauphinois Poêlée de légumes automnale Ile flottante Pomme
Vendredi 18	<ul style="list-style-type: none"> Buffet de crudités Steak haché poêlé Pavé de Saumon Riz Basmati Edam Cône glacé vanille Pomme Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte et surimi* Croziflette Tomates Fraiches à la Provençale Yaourt nature Muffin au chocolat

Produits de saison
 Lait
 Poissons
 Oeufs
 Agriculture biologique
 Fà coques

Moutarde
 Gluten
 Sulfites
 Viandes - Poissons- Oeufs

Produits Sucrés
 Fromages et Laitages

**Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.
*Plat à base de produits frais.**