



Restauration scolaire



Menus du lundi 30 septembre 2019
au vendredi 18 octobre 2019

LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
<p>Salade de lentilles Crêpe au fromage Fondue d'épinards Petit-suisse nature bio Fruit de saison bio</p>	<p>Saucisson et cornichons Sauté de porc à la provençale Carottes jeunes persillées Emmental bio Yaourt aux fruits mixés bio</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Emincé de poulet à la crème Ebly aux petits légumes Gouda bio Fruit de saison bio</p>	<p>Salade verte bio vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon bio Carré frais bio Compote pomme/abricot bio</p>	<p>Salade de tomates Filet de colin meunière & citron Riz pilaf Petite tomme bio à la coupe Crème dessert chocolat bio</p>
LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Salade mélangée de Gattières Cuisse de poulet à l'estragon façon poule au pot Gratin de Crozet à la courge Brie bio à la coupe Tarte aux pommes bio</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette Confit de bœuf aux carottes Polenta aux olives Saint-Paulin bio à la coupe Fruit de saison bio</p>	<p>Galantine de volaille Mijoté de veau sauce suprême Riz camarguais bio Bûche bleue bio à la coupe Fruit de saison bio</p>	<p>Chou rouge vinaigrette Carré de porc rôti aux 2 moutardes Lentilles du Puy Emmental bio à la coupe Crêpe bretonne</p>	<p>Carottes râpées Omelette aux fines herbes bio Pommes de terre sarladaises Tomme blanche bio à la coupe Yaourt au chocolat St Malo</p>
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<p>Salade verte vinaigrette Steak haché de bœuf au jus Pommes campagnardes Mini cabrette bio Fruit de saison bio</p>	<p>Salade de haricots verts bio Farce carbonara bio Penne bio & emmental râpé Yaourt nature bio Madeleine bio</p>	<p>Taboulé Quenelles nature sauce aurore Chou-fleur persillé Gouda bio Fruit de saison bio</p>	<p>Radis et beurre Filet de poulet sauce barbecue Riz pilaf Tomme blanche bio Flan au caramel bio</p>	<p>Œuf dur Aïoli de colin Légumes vapeur Emmental bio Compote pomme/abricot bio</p>