

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 1 au 11 octobre 2024

Lundi 30



Betteraves *
Tarte au fromage
Salade*
Suisses*



Mardi 1

Feuilleté du pêcheur
Paupiettes de veau / Gnocchis
Camembert
Compote



Mercredi 2

Radis beurre
Steak haché
Petits pois
Yaourt aromatisé



Jeudi 3

Salade nantaise*
Kébab frites
Crème de fromage
Glace



Vendredi 4

Macédoine
Poisson / Printanière de légumes
Emmental
Fruit de saison



Lundi 7



Carottes râpées à l'orange*
Roti de porc au cidre-Mogettes
Chèvre
Pomme cuite à la confiture

Mardi 8

Salade strasbourgeoise
Poisson pané épinards béchamel
Mimolette
Fruit de saison*



Mercredi 9

Mousse de foie*
Lasagnes bolognaise / Salade*
Mousse au chocolat



Jeudi 10

Salade de Blé jambon tomate
Sauté de poulet à la moutarde
Poêlée de légumes
Crème de fromage
Fruit de saison



Vendredi 11

Salade périgourdine
Parmentier de canard
au fromage râpé d'Ossau-Iraty
Salade
Tarte aux noix



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Menu Végétarien

Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

Journée du goût :
Le Périgord

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 14 au 31 octobre 2024

Lundi 14

Salade de pâtes
Poisson / Ratatouille
Fromage blanc*



Mardi 15

Betteraves* mimosa*
Blanquette de dinde / Riz
Maasdam
Mousse de marrons



Mercredi 16

Haricots verts vinaigrette
Nuggets de blé
Purée de courgette
Crème de fromage*
Fruit de saison*



Jeudi 17

Taboulé de la mer
Jambon grillé
Gratin de chou-fleur
Liégeois chocolat



Vendredi 18

Salade coleslaw
Bœuf goulash
Céréales gourmandes
Gouda
Fruit de saison*



Lundi 21

Céleri rémoulade
Chipolatas et lentilles
Flan nappé au caramel



Mardi 22

Blé surimi tomate
Poisson / Jeunes carottes
Tome blanche
Fruit de saison*



Mercredi 23

Potage de légumes
Steak haché / Haricot plats
Riz au lait



Jeudi 24

Pomme de terre* tomate*
emmental
Œuf sauce tomate semoule
Crème au praliné



Vendredi 25

Chou fleur vinaigrette
Cordon bleu—Pâtes
Crème de fromage*
Glace



VACANCES DE LA TOUSSAINT

Lundi 28

Macédoine
Pâtes au fromage
Salade*
Yaourt



Mardi 29

Taboulé de la mer
Rôti de porc aux légumes
Crème de fromage
Crème à la vanille



Mercredi 30

Potage à la tomate
Fricadelle de bœuf—Flageolets
Emmental
Fruit de saison*



Jeudi 31

Perles jambon mais
Poisson pané purée
Fromage
Dessert de halloween



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).