

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 8 au 12 octobre 2018 SEMAINE DU GOUT "les tartes salées et sucrées"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte au fromage	carottes râpées à l'orange	quiche lorraine* <i>tarte tomate chèvre</i>	<u>repas végétarien</u> œuf dur mayonnaise	velouté de potiron
rôti de bœuf VBF froid	saucisses* fumées <i>saucisses de volaille</i>	pépites de colin aux céréales	tarte aux poireaux	parmentier au thon (fromage râpé)
poêlée de légumes (et pdt)	haricots blancs cuisinés	gratin endives pomme de terre	laitue iceberg	velouté aux fruits mixés
fromage à tartiner nature (tartare)	yaourt nature et sucre	mimolette	coulommiers	
pomme BIO (origine France)	tarte parfum chocolat	fruit frais de saison	riz au lait (individuel)	tarte aux pommes (pâtisserie fraîche)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc