



Menus* des restaurants scolaires & des centres de loisirs Du 2 au 27 octobre 2017



	lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	mercredi 4 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Entrée	Salade de riz	Pâté en croûte de volaille	Céleri rémoulade	Taboulé à la menthe	Salade verte
Plat	Saute de veau Aux olives	Filet de hoki meunière	Sauté De bœuf	Steak haché végétal	Hachis parmentier
Garniture	Haricots beurre	Choux fleurs en gratin	Pâtes au beurre	Légumes ratatouille	Emmental
Fromage	Vache qui rit	Fromage blanc	Camembert	Bleu	Flan vanille
Dessert	Prune	Banane	Poire	Raisin	

	lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Entrée	Concombre Et dès de féta	Carottes rapées	Friand au fromage	Salade de Choux rouge	Salade de haricots blanc
Plat	Sauté de Lapin au jus	Omelette au fromage	Steak haché de bœuf	Lentilles corail	Colin sauce bonne femme
Garniture	Courgettes, pommes de terre aux épices	Coeur de blé	Haricots verts persillés	Spaghetti	Brocolis persillés
Fromage	Verchicors Et son pain	Petit Suisse	Mini babybel	Fromage blanc	Camembert
Dessert	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Salade de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison

	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Entrée	Radis beurre	Tarte au fromage	Macédoine de légume	Salade coleslaw	Salade verte aux noix
Plat	Emincé de Bœuf mironton	Rôti de porc* (dinde) aux olives	Poisson au pesto	Boulettes de pois chiches	Navarin d'agneau
Garniture	Semoule	Ratatouille	Riz pilaf	Courgettes provençale	Duo de carottes et navets
Fromage	Petit suisse nature	Carré frais	Emmental	Carré de l'est	Tome de Savoie Pain aux céréales
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane	Flan vanille

	lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Entrée	Salade de riz	Tarte aux poireaux	Asperges vinaigrette	Salade de quinoa	Betteraves rouges cruées rapées
Plat	Saucisse de Toulouse* (volaille)	Poisson meunière	Boeuf braisé	Petit épeautre pilaf	Raviolis de bœuf à la tomate
Garniture	Petit pois paysanne	Poêlée de légumes / pommes de terre	Pommes boulangère	Carottes braisées	Saint Marcelin Et son pain
Fromage	Tomme noire	Fromage blanc	Carré de l'est	Tartare	
Dessert	Fruit de saison	Banane	Compote de pêche	Fruit de saison	Liégeois aux fruits



Produits locaux

*Viande de porc
(...) substitution



Agriculture biologique



Viande bovine française



* sous réserve de modification