



Menus des Restaurants scolaires Centres de loisirs*



Octobre 2019

30 septembre	1	2	3	4
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates	Concombre vinaigrette	Tarte aux légumes	Rillettes de sardine	Salade verte
Coeur de merlu au coulis de poivron	Nugget's de volaille Nugget's de fromage	Steak haché de bœuf sauce roquefort	Spaghettis BIO à l'huile d'olive	Quenelle sauce tomate
Riz Madras BIO	Purée de carottes et de pommes de terre	Poêlée chou fleur et brocolis	Duo de courgettes	Boulgour BIO aux épinards
Saint Paulin Liégeois	Fromage blanc Fruit de saison	Brie Fruit de saison	Bûche de chèvre Fruit de saison	Petit Suisse aux fruits Tarte aux pommes
7	8	9	10	11
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade coleslaw	Salade de perles	Salade verte surimi	Salade de betterave et maïs
Sauté de dinde aux olives Cubes de poisson sauce crème	Oeufs brouillés à la portugaise	Escalope de volaille sauce champignons Steak du fromager	Quinoa BIO pilaf	Boule-beef sauce tomate Quenelle sauce tomate
Duo d'haricots Verchicors BIO et son pain BIO	Pommes de terre vapeur Fromage blanc	Julienne de légumes Emmental	Epinards à la crème Yaourt nature	Riz Tomme blanche
Flan vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Abricots au sirop	Fruit de saison
14	15	16	17	18
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz	Laitue	Endives mimolette	Carottes râpées	Potage
Cubes de poisson sauce hollandaise	Sauté de porc BIO Omelette nature	Merguez sauce tomate Steak de soja citron	Epeautre BIO pilaf dés de courgettes et tomates	Carbonara au saumon fumé
Brocolis sautés	Carottes et pommes de terre sautées	Semoule de couscous	Lentilles au curry	Spaghettis
Yaourt nature BIO	Tartare ail et fines herbes	Saint Félicien et son pain BIO	Fromage blanc nature	Tomme blanche
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Donut's	Fruit de saison

Sous réserve de modification