

MENU OCTOBRE 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu du 5 au 9 octobre	Menu végétarien Œuf mayonnaise Nuggets de blé Haricots verts Fromage blanc	Tomates vinaigrette Blanquette de dinde Riz Mousse au chocolat	Batavia gouda Haché de veau Petits pois carottes Beignet aux pommes	Céleri tomato Brandade de poissons Salade verte bio Yaourt de mézérac	Beurre de sardines Rôti de porc fermier Lentilles Fruit
Semaine du goût	ASIE	PROVENCE	ORIENT	SUD OUEST	ITALIE
Voyage culinaire 12 au 16	Nems de poulet Sauté de porc au caramel Riz cantonais Ananas au sirop	Terrine de légumes Filet de lieu sauce provençale Poêlée méridionale Tarte au citron	Carottes rapées à l'orange Boulettes agneau à l'orientale Semoule aux fruits secs	Macédoine Cassoulet Fromage Fruit	Menu végétarien Tomate mozza Lasagne de légumes Salade verte bio Glace
vacances 19 au 23	Salade mimolette Poulet roti Frites Glace	Tartinade de thon Jambon grillé Haricots beurres Yaourt	Menu végétarien Concombre Croq fromage Coquillettes Fruit	Paté de foie Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Éclair chocolat	Radis beurre Merlu sauce citron Blé aux petits légumes Entremets
vacances 26 au 30	Menu végétarien Betteraves bio Tarte aux fromage Salade verte Entremet	Salade coleslow Colin pané sauce ratatouille Céréales gourmandes fromage / Fruit	Tomates et maïs Haché de veau Printanière de légumes Tarte chocolat	Crêpe au fromage Saucisse Flageolets Yaourt	Menu halloween Velouté de potiron Rôti de dinde Purée de carottes Glace

Le Menu

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL

Réalisé avec 40% de produits bio et fermiers locaux;
Présence possible d'allergènes dans les

Les repas servis sont fabriqués et doivent être consommés le jour même.
Pour leur conservation, les denrées sont livrées chaudes à > +63°, froides à < + 3°.
Par règle d'hygiène, respectez la chaîne des températures.