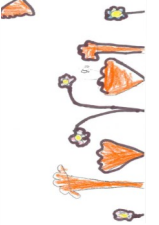
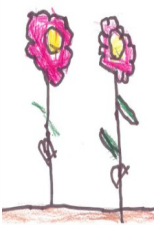
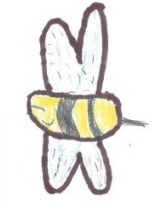
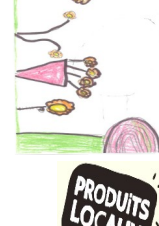
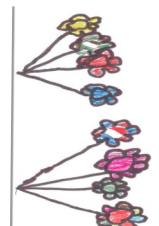
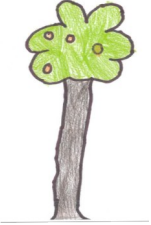


MENU RESTAURATION SCOLAIRE



MARDI 01/10

- Salade de Blé bio
- Sauté de veau marengo ou Crousti fromage
- Haricots verts
- Fromage blanc bio

MARDI 01/10

- Salade de Blé bio
- Sauté de veau marengo ou Crousti fromage
- Haricots verts
- Fromage blanc bio

JEUDI 03/10

- Salade Coleslaw bio
- Chili sin carné
- Riz bio
- Clafoutis aux pêches

VENDREDI 04/10

- Sauté de volaille à la crème ou Pané épinard/Emmental
- Gratin de courgettes
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

LUNDI 07/10

- Asperges en vinaigrette
- Coquillettes en carbo de chou blanc
- Yaourt local (GAEC Vallée l'Onzion)

MARDI 08/10

- Concombres bio à la crème
- Boeuf Bourguignon ou Boulettes tomate/soja
- Purée de potiron
- Tarte aux pommes «Maison»

Menu
Végétarien

Menu
Végétarien

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE d'Alice Escoffier Élémentaire



Fait
maison

Menu
Végétarien



Bio



Frais et
Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.

* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

JEUDI 10/10

- Gratin de poisson aux fruit de mer ou plat de légumineuses et Céréales
- Poêlée de légumes
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

VENDREDI 11/10

- Salade Piémontaise
- Jambon braisé à l'orange et au miel ou Pané Tomate/Mozzarella
- Ratatouille
- Petit suisse

SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 14/10

«MENU ROUGE»

- Calamar à l'Armoricaine ou plat de légumineuses et Céréales
- Riz bio à la tomate
- Babybel
- Pomme rouge

MARDI 15/10

«MENU VERT»

- Salade de chou chinois
- Sauté de dinde sauce basilic ou Quenelles
- Epinard à la crème
- Crème pistache

JEUDI 17/10

«MENU ORANGE»

- Carottes râpé bio
- Curry de pois chiche/patate douce
- Quinoa
- Gâteau à la citrouille «Maison»

VENDREDI 18/10

«MENU JAUNE»

- Salade de Perles/mais
- Paupiette d'agneau ou Rösti de légumes
- Haricots beurres
- Banane

Menu
Végétarien

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE d'Alice Escoffier Elémentaire



Fait maison

Menu
Végétarien

Bio

Frais et
Régional

Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.

* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 04/11

Menu Végétarien

- Salade verte
- Lasagnes aux légumes d'Automne
- Fromage blanc bio



MARDI 05/11

- Goulasch de Boeuf ou Boulette tomate/soja
- Carottes Bio
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

JEUDI 07/11

- Macédoine de Légumes
- Filet de lieu noir sauce citron ou Plat de légumineuses et Céréales
- Poireaux béchamel
- Roulé à la confiture

VENDREDI 08/11

- Concombre bio à la crème
- Sauté de porc (Sauce Chasseur) ou pané fromager
- Purée de patate douce
- Yaourt local (Ferme Chambon)

LUNDI 11/11

FÉRIE

MARDI 12/11

- Betteraves vinaigrette
- Sauté de volaille au curry ou Carré de Seitan bio
- Chou-fleur Persillade
- Fruit de saison

JEUDI 14/11

Menu Végétarien

- Omelette au fromage
- Potatoes
- Fromage à la coupe
- Liégeois



VENDREDI 15/11

- Salade de pâtes
- Merguez ou Saucisse végétale
- Ratatouille
- Fruit de saison

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE des VERNES



Produits locaux



Fait maison



Bio



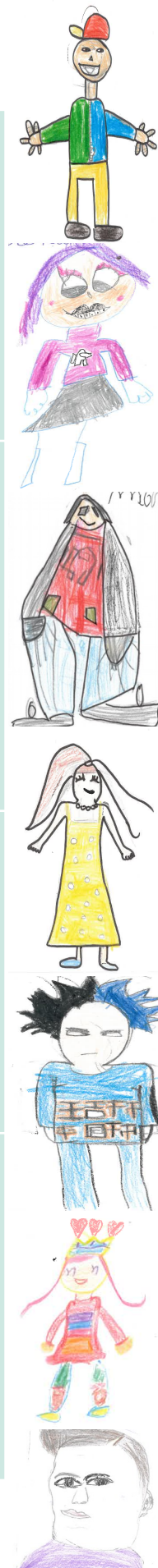
Frais et Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 18/11

Menu Végétarien

- Salade d'Endives croûtons
- Tartiflette végétale
- Fruit de saison

Menu
Végétarien

MARDI 19/11

- Salade Niçoise
- Rôti de veau à la tomates ou Quenelles
- Haricots verts
- Yaourt local (GAEC Vallée de L'Onzion)

JEUDI 21/11

- Poireaux en vinaigrette
- Filet de colin sauce oseille ou Plat de légumineuses et Céréales
- Riz bio
- Compote «Maison»

VENDREDI 22/11

- Cordon bleu ou Pané tomate/mozzarella
- Épinards Béchamel
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

LUNDI 25/11

- Gratin de poisson à la Bisque de homard ou Plat de Légumineuses et Céréales
- Blé bio
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

MARDI 26/11

- Salade d'Automne (Lentilles, Butternut)
- Sauté de dinde à l'Ananas ou Tomate farcie végétale
- Poêlées de légumes
- Petits Suisses

JEUDI 28/11

Menu végétarien

- Salade de chou chinois/maïs
- Potée Végétale
- Pommes de terre vapeur
- Crumble «Maison» (Pommes/fruits rouges)

Menu
Végétarien

VENDREDI 29/11

- Céleri Sauce Fromagère
- Pilons de poulet ou Rösti de légumes
- Brocolis
- Salade de fruits Frais

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE des VERNES



Produits locaux



Fait maison

Menu
Végétarien



Bio



Frais et Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

