20 24 Octobre

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme« lait et fruits à l'école »









du 7 au 11 Octobre

Lundi 07/10	Mardi 08/10	Jeudi 10/10	Vendredi 11/10 végétarien
Céleri râpé mayonnaise	Roulé au fromage	Radis Beurre	Salade batavia
Émincé de boeuf aux oignons 11 Farfalles au beurre	Colin sauce bonne femme Chou fleur persillé	Pilon de poulet tandoori Poêlée champêtre	Risotto crémeux aux céréales et pois
Cantal AOP	Fromage blanc BIO	Babybel	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison	Clafoutis aux mirabelles	Liégeois 🚯 au chocolat BIO	Fruit de saison





MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme« lait et fruits à l'école _{l'Origine France}





DU 16 AU 20 OCTOBRE











du 14 au 18 Octobre

Lundi 14/10	Mardi 15/10	Jeudi 17/10 végétarien	Vendredi 18/10
Tarte aux légumes d'antan	Concombre tzatziki BIO	Betteraves BIO vinaigrette 🕞	Velouté de potiron
Steak haché BIO pur boeuf	Curry de dinde au lait de coco	Tajine de légumes	Fish and chips
Courgette persillée	Gratin Dauphinois	Semoule de couscous	
Yaourt framboise BIO	Gourmand végétal à l'ananas	Bûchette 🚯 de Chèvre BIO	Fromage blanc vanille
Fruit de saisor	Riz au lait à la vanille	Fruit de saison	Compote pomme BIO

SEMAINE DU GOÛT° 2024



- Lait végétal : Gourmand végétal à l'ananas

- Lait de chèvre : Bûche de chèvre BIO

- Lait de coco : Curry de dinde au lait de coco



