

Menus du 19 au 30 octobre 2020

RESTAURANT SCOLAIRE

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Cuisiné par nos chefs



Octobre 2020	Du 19 au 23	<p>CHOU FLEUR* SAUCE RAVIGOTE</p> <p>ROND DE GITE SAUCE FORESTIERE</p> <p>PENNES</p> <p>CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES</p> <p>POMME*</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS (Pâté de volaille)</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE CITRON</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>GOUDA</p> <p>KIWI BIO</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE MELANGEE VINAIGRETTE AUX HERBES</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE*</p> <p>AUX ŒUFS</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>ABRICOTS AU SIROP</p>	<p>CELERI* REMOULADE</p> <p>SAUCISSE DE VEAU</p> <p>JEUNES CAROTTES*</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>TARTE NORMANDE</p>	<p>POMELOS* AU SUCRE</p> <p>FRICASSEE DE PORC AUX EPICES (Fricassée de dinde)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BRIE</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p>
	Du 26 au 30	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET</p> <p>GRATIN DE COTES DE BLETTES* ET POMMES DE TERRE*</p> <p>EMMENTAL</p> <p>CREME VANILLE</p>	<p>BATAVIA A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES</p> <p>STEAK HACHE A LA FONDUE D'ECHALOTE</p> <p>POTATOES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>POMME*</p>	<p>TARTINADE AUX ŒUFS</p> <p>JAMBON BLANC SAUCE MADERE (Jambon de dinde)</p> <p>TORTIS</p> <p>PETIT MOULE AIL & FINES HERBES</p> <p>RAISIN*</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE D'HARICOTS VERTS BIO</p> <p>RISOTTO (RIZ BIO) AUX CHAMPIGNONS</p> <p>BUCHETTE DE CHEVRE/ VACHE</p> <p>CAKE AU CITRON ET SA CREME ANGLAISE</p>	<p>CHOU ROUGE</p> <p>POISSON FRIT EN ENFER</p> <p>LEGUMES FRANKENSTEIN (PETITS POIS)</p> <p>FROMAGE D'HALLOWEEN</p> <p>FLAQUE DE FRUITS</p>

