

# Menus du 19 au 30 octobre 2020

## RESTAURANT SCOLAIRE

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Cuisiné par nos chefs



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

