

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 octobre 2019

DEJEUNER

DINER

LUNDI 14-oct	crudités/ samossa de bœuf / salade fraîcheur steak végétal / côte de porc charcutière haricots verts/ pommes de terre rôties Fromage / yaourt nature Fruit / crème dessert/ fromage blanc	betteraves mimosa quiche Lorraine salade Fromage / yaourt nature Fruit / île flottante
MARDI 15-oct	crudités / hareng pommes de terre blanquette de poulet frites/ poêlée de légumes / Céréales Fromage / yaourt nature Fruit / fondant à la châtaigne/ Brassé aux fruits	tomate et mozarella échine de porc grillée semoule aux légumes Fromage / yaourt nature Fruit / liégeois
MERCREDI 16-oct	crudités/ salade emmental croûtons/ crêpe aux champignons hachis Parmentier/ escalope de dinde petits pois/ Julienne de légumes / Céréales Fromage / yaourt nature Fruit / entremet/ liégeois au fruits	œuf vinaigrette tomate farcie riz BIO Fromage / yaourt nature Fruit / beignet
JEUDI 17-oct	crudités/ quiche aux poireaux / charcuteries poisson du jour/ colin meunière céréales/ carottes à la béchamel Fromage / yaourt nature Fruit/ mousse aux fruits / glace	terrine de campagne bouchée à la reine tagliatelles Fromage / yaourt nature Fruit / crème dessert
VENDREDI 18-oct	crudités / salade salakis croûtons/ pâtes au thon omelette aux lardons / sauté de dinde aux olives pâtes BIO/ poêlée lyonnaise / Céréales Fromage / yaourt nature Fruit/ flan au chocolat/ panna cotta au coulis	Salade verte à disposition

La providence

V. Lukic

La gestionnaire

M.H. Suligoj

