


















MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Du lundi 27 septembre au vendredi 08 octobre 2021

	Lundi 27 sept.	Mardi 28 sept.	Jeudi 30 sept.	Vendredi 01 oct.
Entrée	 Concombre à la menthe bio	 Salade composée bio (Riz, poivrons, tomates, carottes, pois chiche)	 Salade de pâte bio	Pâté
Plat principal	 Escalope de dinde Sauce curry	 Gratin tomate chou-fleur et tofu bio	 Rôti de veau Sauce crème moutarde	Brandade de morue
Garniture	 Lentilles corail à l'indienne bio		 Courgettes persillées bio	 Salade verte bio
Produit laitier	 Yaourt bio	 Camembert bio	Fromage blanc	Gouda
Fruit		 Poire bio 	 Salade de fruit frais bio 	 Pomme au four bio 

	Lundi 04 oct.	Mardi 05 oct.	Jeudi 07 oct.	Vendredi 08 oct.
Entrée	 Salade piémontaise bio	 Carotte râpée bio	 Salade de chou rouge bio	
Plat principal	 Emincé de poulet Sauce vallée d'Auge (Pomme, champignon, crème)	 Lasagne butternut ricotta bio	 Axoa de veau	Filet de colin Sauce pistou (Tomate, basilic)
Garniture	 Fondue de poireau bio		 Pomme vapeur bio	Riz Basmati
Produit laitier	Yaourt brebis	Fromage blanc	 Yaourt aux fruits bio	Saint Paulin
Fruit		 Compote maison bio 		 Poire bio 

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou œuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

 Agriculture biologique

 Aide UE à destination des écoles

 Viande d'origine française