MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 octobre 2018 SEMAINE DU GOUT "les tartes salées et sucrées"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte au fromage	carottes râpées à l'orange	quiche lorraine*	**repas végétarien**	velouté de potiron
		tarte tomate chèvre	œuf dur mayonnaise	
rôti de bœuf VBF froid	saucisses* fumées	pépites de colin aux céréales	tarte aux poireaux	
	saucisses de volaille			parmentier au thon (fromage râpé)
poêlée de légumes (et pdt)	haricots blancs cuisinés	gratin endives pomme de terre	laitue iceberg	
fromage à tartiner nature (tartare)	yaourt nature et sucre	mimolette	coulommiers	velouté aux fruits mixés
pomme BIO (origine France)	tarte parfum chocolat	fruit frais de saison	riz au lait (individuel)	tarte aux pommes (pâtisserie fraiche)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française

produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc