



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE OCTOBRE 2018

LUNDI 1er	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
<b>Salade de Blé meunière</b> Steak haché Haricots verts Fromage <b>bio</b> , Fruit	<b>Salade d'endive &amp; emmental</b> <b>Filet flétan sauce beurre blanc</b> <b>Boulogour</b> Flan nappé caramel	<b>Carottes râpées</b> Boudin blanc <b>Purée</b> Liégeois chocolat	Mousse de foie Pilon de poulet Poêlée légumes Fromage Fruit
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
<b>Salade de pate <b>bio</b> au paprika</b> Saucisse de francfort <b>Purée de brocoli</b> Yaourt nature sucré	<b>Chou rouge vinaigrette</b> <b>Daube de bœuf</b> Macaroni fromage <b>Gâteau carottes curry</b>	Crêpe jambon fromage <b>Colombo de thon</b> Poêlé de légumes Fromage Compote	Salade verte <b>Couscous (ras el hanout)</b> Fromage blanc sucré vanille
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
<b>Céleri vinaigrette</b> Steak haché de veau Pommes noisette Flan chocolat	Pizza au fromage Roti de porc et son jus Courgette au beurre Fromage fruit	<b>Concombre à la crème</b> <b>Dos de cabillaud sauce à l'oseille</b> Riz Mousse au chocolat	<b>Rillettes de thon</b> <b>Emincé de dinde</b> Carottes primeur Fromage fruit

*Les menus sont confectionnés en fonction de l'arrivage des produits. Les viandes sont d'origine Française.  
Le pain, le lait et les œufs sont issus du commerce local.*

 **Fait maison**

