

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		<u>repas végétarien</u>	velouté de potiron
rôti de bœuf VBF froid	saucisses* fumées <i>saucisses de volaille</i>		œuf dur mayonnaise	
poêlée de légumes (et pdt)	haricots blancs cuisinés		tarte aux poireaux	parmentier au thon (fromage râpé)
fromage à tartiner nature (tartare)	yaourt nature et sucre		laitue iceberg	
pomme BIO (origine France)	tarte parfum chocolat		coulommiers	velouté aux fruits mixés
			riz au lait (individuel)	tarte aux pommes (pâtisserie fraîche)

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

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc