

Menus du restaurant scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 14 au 18 oct.	Carottes râpées au citron Rougail saucisses Riz Fromage fermier Kiwi	Taktouka Couscous Salade verte Gateau au miel	Salade composée Sauté de boeuf aux olives Coquillettes Fromage fermier Compote de pommes	Céleri rave Filet de poisson sauce armoricaine Pomme de terre au four Fromage fermier Raisin	Gaspacho Paëlla Salade verte Fromage fermier Gâteau au chocolat maison
Du 21 au 25 oct.	Carottes râpées Jambon grillé Haricots verts à la tomate Fromage fermier Compote de pommes	Salade d'endives et noix Omelette aux pommes de terre Salade verte Crème dessert au caramel maison	Saucisson Rôti de porc bio Petits pois à la française Fromage fermier Poire	Céleri rave Filet de poisson au citron Blé au pesto Tarte aux pommes maison	Velouté de légumes maison Bourguignon Pâtes fraîches Salade verte Yaourt fermier
Du 28 au 31 oct.	Carottes râpées Chipolata bio grillée Lentilles d'autrefois Fromage fermier Pomme	Salade batavia et sa farandole de crudités Sauté de dinde Haricots verts et champignons frais Crème dessert au chocolat maison	Betteraves à la vinaigrette Sauté de porc bio au caramel Pommes de terre rôties au four Fromage fermier Poire	Velouté de potiron Filet de poisson frais Fondue de poireaux au curcuma Tagliatelles Tiramisu maison	



Produit de saison



Produit local



Produit fermier



Produit issus de l'agriculture biologique

