SCOLAIRE

Restauration Municipale

du 1er octobre au 14 octobre 2018

Semaine 40	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5	samedi 6	dimanche 7
Entrée	Duo de Saucisson/beurre	Betterave vinaigrette (BIO)	Radis beurre	Tomates mozzarella	Concombre à la crème		
Plat principal	Poulet rôti (Ad) Haut de cuisse de poulet (Enf)	Boudin blanc	Blanquette de veau	Mironton (VBF)	Brandade de poisson		
Légumes	Ratatouille	Dés de pommes cuites sautées	Riz pilaw	Coquillettes (BIO)	Salade verte (BIO)		
Fromage	Yaourt sucré (BIO)	St Paulin	Petit moulé	Gouda portion (BIO)	Fromage ail et fines herbes		
Dessert	Fruit de saison	Beignet framboise	Fromage blanc confiture de fraise (BIO)	Abricots au sirop	Entremet café		

MENU POUVANT ÊTRE MODIFIE SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT

Semaine 41	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
Entrée	Pomelos	Carottes rapées	Potage Dubary	Semaine du goût Salade Arlequin	Endives mimosas		
Plat principal	Sauté de bœuf (VBF) à la Hongroise	Joue de porc au cidre	Boul' boeuf (VBF)	Pilaf du Pecheur	Tajine de volaille		
Légumes	Blé au beurre	Printanière de légumes	Haricots beurre persillés	Riz aux petits légumes	Légumes tajine Semoule couscous		
Fromage	Petits Suisses sucrés (BIO)	Camembert (BIO)	Faisselle au sucre	Brie (BIO)	Emmental portion (BIO)		
Dessert	Fruit de saison	Compote de poire/petits gâteaux	Fruit de saison (BIO)	Carré bavarois aux fruits rouges	Liegeois chocolat		

Groupes d'aliments et code couleur	GROUPE 1 Lait et produits laitiers	GROUPE 2 Viandes-poissons-œufs	GROUPE 3 Légumes et fruits	GROUPE 4 Féculents et légumes secs	GROUPE 5 Matières grasses	GROUPE 6 Produits gras sucrés

(BIO) Produit issu de l'agriculture biologique

Volaille labélisée

Viande ovine Française

Viande de veau Française

Viande de proc Française

Viande de bœuf Française