



SCOLAIRE

# Restauration Municipale

du 17 septembre au 30 septembre 2018



Semaine 38	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
<b>Entrée</b> 	Betterave vinaigrette 	Surimi sauce cocktail 	Pamplemousse 	Duo de saucisson/andouille 	Concombre à la crème 		
<b>Plat principal</b> 	Tarte des Alpes Parmentière (Pommes de terre, bœuf, œuf fromage) 	Paupiette de dinde sauce forestière 	Langue de bœuf sauce piquante (VBF) 	Dos de colin sauce Hollandaise 	Grignottes de poulet 		
<b>Légumes</b> 	Salade verte 	Haricots verts 	Tagliatelles 	Printanière de légumes 	Frites/ Salade verte 		
<b>Fromage</b> 	Rondelé 	Edam portion 	Emmental 	St Nectaire 	Brie 		
<b>Dessert</b> 	Yaourt aux fruits 	Liégeois vanille 	Pommes Cuite 	Pot de Glace 	Entremet Pistache 		

MENU POUVANT ÊTRE MODIFIÉ SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT

Semaine 39	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 29	dimanche 30					
<b>Entrée</b> 	Crêpe au fromage 	Carottes rapées 	Sardine au beurre 	Radis beurre 	Salade italienne 							
<b>Plat principal</b> 	Soy l'y laisse à la crème 	Normandin de veau 	Tomates farcies maison 	Sauté de bœuf au Paprika 	Filet du marché au beurre blanc 							
<b>Légumes</b> 	Mozaïque de légumes 	Chou fleur béchamel 	Riz créole 	Carottes persillées 	Purée de courgettes 							
<b>Fromage</b> 	Camembert 	Babybel 	Chèvre 	Carré frais 	Fromage blanc sucré 							
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison 	Ile flotante 	Fruit de saison 	Semoule au lait 	Fruit de saison 							
Groupes d'aliments et code couleur	<b>GROUPE 1</b> Lait et produits laitiers		<b>GROUPE 2</b> Viandes-poissons-œufs		<b>GROUPE 3</b> Légumes et fruits		<b>GROUPE 4</b> Féculets et légumes secs		<b>GROUPE 5</b> Matières grasses		<b>GROUPE 6</b> Produits gras sucrés	



Produit issu de l'agriculture biologique



Volaille labélisée



Viande ovine Française



Viande de veau Française



Viande de porc Française



Viande de bœuf Française

