

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 5 au 9 OCTOBRE 2020

DEJEUNER

DINER

LUNDI 05-oct	concombres vinaigrette/ pâté keftas de volaille à la marocaine semoule BIO/ légumes couscous Fromage / yaourt nature Fruit / petits suisses aux fruits/	salade, emmental, croutons sauté de bœuf VBF Stroganoff gratin dauphinois Fromage / yaourt nature Fruit / liegeois aux fruits
MARDI 06-oct	asperges à la crème de curry/ macédoine mayonnaise echine de porc pâtes BIO/ julienne de légumes à la crème Fromage / yaourt nature Fruit / Paris Brest/ yaourt à boire	raviolis gratinés brochette de volaille poêlée de légumes Fromage / yaourt nature Fruit / crème gourmande pistache
MERCREDI 07-oct	salade de pâtes BIO/ feuilleté fromage omelette aux lardons sauce champignons frites/ haricots verts/ céréales Fromage / yaourt nature Fruit / tarte aux pommes/ crème dessert	salade, tomates, croutons escalope de dinde épinards et pommes de terre en gratin Fromage / yaourt nature Fruit/ nougats aux fruits rouges
JEUDI 08-oct	riz, tomates et concombres en salade/ betteraves vinaigrette émincé veggie en tajine pommes de terre rôties/ brocolis Fromage / yaourt nature Fruit/ glace/ compote	œuf dur vinaigrette langue de bœuf sauce piquante riz BIO Fromage / yaourt nature Fruit / cheese cake
VENDREDI 09-oct	charcuteries/ carottes BIO râpées dos de lieu à la crème de ciboulette riz BIO/ poêlée de légumes/ céréales Fromage / yaourt nature Fruit/ fromage blanc/ tarte aux pêches	

La proviseure
V. Lukic

La gestionnaire
M.H. Suligoj