



Au menu des restaurants scolaires élémentaires Octobre 2019



Lundi 30/09/19 Menus Végétarien	Mardi 01/10/19	Jeudi 03/10/19	Vendredi 04/10/19
Oeufs dur mayonnaise Paëlla végétarienne « maison » Yaourt Bio aux fruits mixés pêche ou framboise Poire Bio	Salade de carottes râpées « maison » Brochette de poulet Barbecue Ou Pavé du fromager Ratatouille « maison » Bûche du Pilat Liégeois chocolat ou vanille	Tomate vinaigrette Bolognaise « maison » de bœuf Ou de thon Coquillettes de Bio Cantal AOP ou st morêt Compote Bio Pomme ou fraise	Crêpe au fromage Filet de colin sauce beurre citron « maison » Carottes sautées Délice d'emmental Banane



Lundi 07/10/19 Menus Végétarien	Mardi 08/10/19	Jeudi 10/10/18	Vendredi 11/10/18
Salade de coeur de laitue Bouchées d'emmental panées Purée de brocolis Kiri Eclair vanille	Tarte au fromage Sauté de veau au cidre « maison » Ou steak végétale Haricots verts persillés Fromage blanc Bio Ou yaourt nature Bio Orange	Salade d'endives aux croûtons Saucisson chaud ou poisson meunière Gratin dauphinois « maison » Chanteneige Bio Compote abricot ou pêche	Soupe courgette « maison » et vache qui rit Galopin de poisson sauce curry « maison » Riz Pilaf Maasdam Bio Raisin blanc

Lundi 14/10/19	Mardi 15/10/19	Jeudi 17/10/19 Menus Végétarien	Vendredi 18/10/19
Salade coleslaw (chou blanc, carotte) Rôti de bœuf sauce tomate « maison » Ou omelette nature Petits pois Six de Savoie ou St Paulin Tarte flan	Salade César « maison » (salade, croûtons, parmesan) Poulet rôti Ou boulettes végétales Pommes noisettes Rondelé Ail et Fines Herbes Ou tomme noire Oeufs à la neige	Soupe « maison » de lentilles corail au curry Pâtes Bio Carottes sautées Yaourt Bio mangue Pomme Bio	Allumette fromage Poisson pané Purée courge « maison » St Nectaire AOP Orange



Produits issus de l'Agriculture Biologique
 Légumes locaux de saison
 Produits de saison
 Pâtisserie Maison
 Viande d'origine Française

Volaille d'origine française
 Porc d'origine française
 Bleu blanc coeur



Le pain servi dans les restaurants scolaires élémentaires et maternelles est BIO

Légumes ou fruits crus Légumes ou fruits cuits Plats protidiques (viande, poisson, œuf) Plats de céréales, de légumes secs ou de pommes de terre Produits laitiers ou desserts lactés Pâtisserie, produits sucrés	Les menus peuvent être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement.
--	---