



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Octobre 2019



Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
Betteraves au vinaigre M	Céleri rémoulade	Taboulé M
Tomates farcies M	Steak haché	Filet de colin sauce au beurre M
Riz Pilaf M	Purée M	Brocolis nature M
Saint Nectaire	Flan au caramel	Brie
Poire		Banane

Semaine du Goût

Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Chou blanc aux lardons M	Salade de riz* B à l'indienne M	Salade de mâche aux croutons M	<i>Menu local</i>  Pain d'épice et pâté, filet de miel d'Eyjeaux et groseille M L
Sauté de dinde* à la crème, basilic et citron vert M	Boulettes de bœuf	Emincé de bœuf sauce poire M	Poulet fermier de la ferme des Salles M L
Spaghettis au beurre	Purée de légumes M	Haricots beurre au beurre M	Purée de butternut, pommes de terre et carottes de la ferme de Chantecaille M L
Salade de fruits frais M	Crème brûlée M	St Nectaire* à la confiture de myrtille	Crumble aux pommes du verger d'Eyjeaux M L B
		Mousse au chocolat M	

*Dinde : provenance : Maine. Label rouge  et Indice Géographiquement Protégé 

*Riz : provenance : Nord de l'Inde. Produit Bio



*Saint Nectaire : provenance : Auvergne. Produit Appellation d'Origine Contrôlée



Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade de mâche aux croûtons M	Flan de potiron M	Salade composée au munster M	Flammekueche gratinée M
Bœuf goulash M Carottes à la vapeur M	Petit salé M Haricots blancs	Spaghettis carbonara M	Dos de colin M Poireaux au gratin M
Edam	Orange	Fruit	Tomme blanche
Flan au chocolat et biscuit			Poire

*Sous réserve d'approvisionnement

M : Fait maison

L : Local

B : Bio

