



# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

En ROUGE, le menu diététique recommandé par notre Chef de cuisine. Tous les produits sont préparés « maison ».



|         | LUNDI 12 septembre  | MARDI 13 septembre  | JEUDI 14 septembre   | VENDREDI 15 septembre  |
|---------|---|---|--|--|
| ENTRÉE  | Salade du Léon<br>(chou-fleur, maïs)<br>Surimi mayonnaise     | Salade légeoise<br>(endive, pomme, cervelas, gruyère)<br>Carottes râpées au piment doux | Salade niçoise<br>(riz, haricot vert, thon, tomate, olive noire)<br>Tomate et fêta | Batavia balsamique et noix<br>Pâté de volaille campagnard      |
| VIANDE  | Steak haché sauce au poivre<br>Fricassée de volaille au curry | Brochette de dinde tomato grill<br>Merguez  | Filet de poisson au citron<br>Carré de porc au jus                                 | Aile de raie sauce aux crustacés<br>Boulette de veau basquaise |
| LÉGUME  | Carottes à la crème<br>Riz pilaf                              | Poêlée de légumes du soleil<br>Semoule aux épices                                       | Julienne de légumes<br>Lentilles à l'ancienne                                      | Brocolis persillade<br>Pâtes au beurre                         |
| LAITAGE | Assortiment de fromages<br>Yaourt nature / Yaourt aux fruits  | Assortiment de fromages<br>Yaourt nature / Yaourt aux fruits                            | Assortiment de fromages<br>Yaourt nature / Yaourt aux fruits                       | Assortiment de fromages<br>Yaourt nature / Yaourt aux fruits   |
| DESSERT | Verrine à la poire<br>Pot de crème caramel beurre salé        | Fruit de saison en compote<br>Pana colta au chocolat ou aux fruits                      | Ananas<br>Brownie crème anglaise   | Fruit de saison<br>Pêche au coulis                             |

Le GESTIONNAIRE

*A. Garcia*

Le PRINCIPAL

*F. Meunier*

Le CHEF DE CUISINE

*S. Rousseau*

