



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

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



	LUNDI 14 novembre	MARDI 15 novembre	JEUDI 17 novembre	VENDREDI 18 novembre
ENTRÉE	Chou blanc / Chou rouge Pâté de campagne	Salade norvégienne (saumon fumé, pomme de terre, oignon) Tartare de concombre	Fon d'artichaut balsamique Salade niçoise	Batavia et raisins secs Feuilleté au fromage
VIANDE	Andouillette aux oignons Goulasch de bœuf	Saumonette sauce curry Couscous	Bavette à l'échalote Cordon bleu de dinde	Filet de poisson meunière et citron Steak haché sauce tomate
LÉGUME	Tomate provençale Coquillettes	Courgettes	Endives braisées Purée	Poireaux à la crème Pommes de terre vapeur
LAITAGE	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits
DESSERT	Fruit de saison Mousse framboise	Fruit de saison Abricot crème anglaise	Fruits de saison Tiramisu	Fruit de saison Flan caramel

Le GESTIONNAIRE

A. Garcia

Le PRINCIPAL

F. Meunier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau

