



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

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



	LUNDI 17 octobre	MARDI 18 octobre	JEUDI 20 octobre	VENDREDI 21 octobre
ENTRÉE	Batavia au pain d'épices Salade de céréales	Fond d'artichaut balsamique Entrée viking	Mâche aux figues et abricots Terrine de sanglier aux noisettes	Endives crousty crumble (endive, noix, noix de pécan, croûton, pomme) Duo d'haricots, moutarde à l'ancienne
VIANDE	Galets de poisson au lait de coco et perles de gingembre	Poulet aux fruits secs et au lait d'amande	Roti de dindonneau, cannelle, gingembre et cubes de poire au miel	Saucisse de campagne sauce au miel de rose de Provins
LÉGUME	Purée de topinambours au gratin	Crozet au sarrasin Pois cassés	Julienne de légumes arc-en-ciel Coquillettes	Blettes à la vapeur de badiane Pommes de terre sautées persillade
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 Tarte médiévale aux pommes	Fruit de saison Douceur de crème au chocolat	Fruits de saison Crème brûlée	Fruit de saison Purée de fruits

Le GESTIONNAIRE

A. Garcia

Le PRINCIPAL

F. Meunier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau

