



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

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



	LUNDI 19 septembre	MARDI 20 septembre	JEUDI 22 septembre	VENDREDI 23 septembre
ENTRÉE	Pastèque Poireaux aux crevettes	Salade espagnole (haricot vert, tomate, poivron, chorizo) Mâche aux agrumes	Tartare de concombre Duo de saucissons	Quinoa des incas (quinoa, carotte, maïs, poivron rouge) Maïs à l'ananas
VIANDE	Gratin de poisson aux fruits de mer Saucisse	Roti de dindonneau Boudin aux pommes	Jambon braisé Wings de poulet	Filet de poisson meunière Côte de porc à la moutarde
LÉGUME	Courgettes Coquillettes	Printanière de légumes Pommes de terre	Endives braisées Pommes sautées	Haricots beurre Pommes vapeur 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 Mousse chocolat-noisette	Fruit de saison Litchis au sirop	Fruit de saison Barre glacée	Purée de fruits de saison Liégeois chocolat ou vanille

Le GESTIONNAIRE

A. Garcia

Le PRINCIPAL

F. Meunier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau

