



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

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



	LUNDI 3 octobre	MARDI 4 octobre	JEUDI 6 octobre	VENDREDI 7 octobre
ENTRÉE	Verrine de rillettes de sardines Rillettes du mans	Salade de la mer (pomme de terre, fruits de mer, oignon) Batavia et croustons de chèvre	Courgettes râpées Pizza royale maison	Carottes râpées aux raisins secs Macédoine de légumes mimosa
VIANDE	Steak haché sauce barbecue Paupiette de lapin	Andouillette aux oignons Nuggets de volaille	Dos de colin au curry Cuisse de poulet rôti	Pavé de saumon sauce oseille Bœuf bourguignon
LÉGUME	Duo de carottes Riz sauce tomate	Chou romanesco Semoule aux petits légumes	Poêlée lyonnaise Spaghetti	Trio de légumes Pommes de terre persillées
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 Crème renversée	Fruit de saison Gaufre chantilly	Fruits de saison Mousse framboise	Fruit de saison Norly chocolat ou vanille

Le GESTIONNAIRE

A. Garcia

Le PRINCIPAL

F. Meunier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau

