

# Menus : Octobre 2021

Restaurant scolaire :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>04/10/2021</b>	<b>05/10/2021</b>	<b>06/10/2021</b>	<b>07/10/2021</b>	<b>08/10/2021</b>
Salade de pâtes à l'emmental Calamar à la romaine Cordiale de légumes Yaourt vanille Banane	Lentilles  vinaigrette Croissillon dubarry Salade verte Ananas au sirop	Tarte provençale Steak haché Frites Fromage blanc	Céleri rémoulade Emincé de dinde au curry Coquille Samos Kiwi	Salade de pomme de terre Filet de colin Fondue de fenouil persillée Yaourt nature Raisin
<b>11/10/2021</b>	<b>12/10/2021</b>	<b>13/10/2021</b>	<b>14/10/2021</b>	<b>15/10/2021</b>
Salade de riz  au thon Courgettes farcies Petit suisse Banane	Champignons à la Grecque Bœuf bourguignon Macaronis Kiri Orange	Macédoine de légumes Cuisse de poulet rôti Purée de pomme de terre Yaourt aromatisé Raisin	Carotte râpée Nuggets de blé Epinard  béchamel Brie Poire	Rosette Blanquette de saumon et colin Semoule Yaourt nature Tarte aux pommes
<b>18/10/2021</b>	<b>19/10/2021</b>	<b>20/10/2021</b>	<b>21/10/2021</b>	<b>22/10/2021</b>
Salade de chou blanc Normandin de veau Blé Saint-Albray Banane	Crêpe au fromage Omelette Ratatouille Yaourt vanille Poire	Salade verte Escalope de poulet à la crème Pâtes Fromage Raisin	Bettrave rouge Bœuf braisé Carotte Petit suisse Kiwi	Carotte râpée Filet de merlu au beurre blanc Riz Chanteneige Tarte au chocolat

Exceptionnellement, nous pouvons être amenés à modifier la compositions des menus.



Menu végétarien (sans viande ni poisson) - Loi Egalim



Aliment provenant de l'agriculture Biologique



Fait "Maison"

