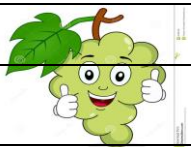


Menus du restaurant scolaire



Semaine 38 du 17 au 21 Septembre 2018

Lundi 17 /09/18	Mardi 18/09/18	Jeudi 20/09/18	Vendredi 21/09/18
Pâté de campagne	Salade verte (Pota'Djé BIO)	Salade de tomates (Récolter local)	Carottes râpées (Pota'Djé BIO)
Poisson pané	Lasagnes au bœuf	Chipolatas (Boucherie de st Victor)	Blanquette de veau (GAEC DE VALLIN)
Haricots verts sautés	Fruits de saisons (Récolter local)	Blettes sauce blanche (Récolter local)	Pommes de terre vapeur (Récolter local)
Yaourt des vaches heureuses		Gâteau maison	Glace
Fruit de saisons (Récolter local)			



Semaine 39 du 24 au 28 Septembre 2018



Lundi 24/09/18	Mardi 25/09/18	Jeudi 27/09/18	Vendredi 28/09/18
Salade de pâtes	Salade verte (Pota'Djé BIO)	Céleris rémoulade (Récolter local)	Friand
Sauté de dinde (Boucherie de st Victor)	Quenelles sauce blanche	Sauté de veau (EARL Durif BIO)	Poisson sauce crustacé (frais)
Carottes braisées (Pota'Djé BIO)	Courgettes à la tomate (Pota'Djé BIO)	Riz pilaf	Gratin de courge (Pota'Djé BIO)
Vache qui rit	Flan /biscuit	Crème dessert	Fruit de saison (Récolter local)
Fruit de saisons (Récolter local)			

Semaine 40 du 1 au 5 Octobre 2018



Lundi 1/10/18	Mardi 2/10/18	Jeudi 4/10/18	Vendredi 5/10/18
Salade verte (Pota'Djé BIO)	Salade coleslow (Pota'Djé BIO)	Salade de riz	Crêpe
Cordon bleu	Brandade de poissons	Sauté de bœuf (GAEC DE VALLIN)	Sauté de porc (Boucherie de st Victor)
Poêlée de légumes	Compote de pommes	Epinards à la crème	Graine de couscous
Yaourt des vaches heureuses		Fruits de saisons (Récolter local)	Fruits de saisons (Récolter local)
Gâteau maison			

Viande bovine d'origine française



