MENU RESTAURATION SCOLAIRE S 40
DU 4 AU 8 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE DE CAMPAGNE DE REGION MAISON TERRINE DE LEGUMES	SALADE DE CHOUX FLEURS AU BASILIC	POTAGE DE SAISON	CELERI RAPE AUX POIREAUX DE CHAMPLON	SALADE VERTE, VINAIGRETTE
LASAGNES PUR BŒUFS GRATIN DE POISSON BORDELAISE	HAUT DE CUISSE TEXAN PAVE DE POISSON BLANCE POTATOS MAISON	BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ŒUFS EN CARBONNADE CAROTTES ET PDT A LA CRME DE LA PIROTTE	TAJINE VEGETARIEN SEMOULE AU BEURRE ET RAISINS LEGUMES AUX ABRICOTS	BOULETTE DE BŒUF TOMATEE CHORON PARMENTIER VEGETAL (ŒUF DUR CHOUX FLEUR) RATATOUILLE DU CHEF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT CRU BIO	FLAN VANILLE CARAMEL	FRUIT CRU BIO	SALADE DE FRUITS DE SAISON, LANGUE DE CHAT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE
allergènes: gluten, poisson	allergènes: gluten, poisson, moutarde	allergènes: gluten, lait, moutarde, celeri	allergènes: gluten, lait, celeri	allergènes: gluten, lait, moutarde, celeri

journée végétale
animation
anniversaire

MENU RESTAURATION SCOLAIRE S 39
DU 27 SEPTEMBRE AU 1er OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE DE SAULX MEUSE	ŒUFS DURS MAYONNAISE, SALADE VERTE	CHOUX BLANCS VINAIGRETTES AUX RAISINS 55	POMME DE TERRE D'ALLONDRELLE AUX HERBES	MACEDOINE
RIZOTTO AUX CHAMPIGNONS	EMINCE DE DINDE AU BASILIC TARTE A LA PROVENCALE POELEE MARAICHERES AUX 2 CAROTTES	COTES DE PORC MILANAISE DE LA FERME PAVE DE SAUMON BEARNAISE GRATIN DE PÂTES	SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE DAUBE DE POISSON BLANC AURORE JARDINIERE DE LEGUMES	STEAK DE POISSON MEUNIERE STEACK DE BŒUF CHORON PUREE AU BEURRE DU CHEF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CREME DESSERT D'AUTRECOURT 55	FRUIT CRU	TARTE AU FLAN	COMPOTE DE POMMES	FRUIT CRU
allergènes: gluten, lait, céleri	allergènes: gluten, œufs, lait	allergènes: gluten, poisson	allergènes: gluten, poisson	allergènes: gluten, lait, celeri, moutarde, poisson

journée végétale
animation