

# Les Menus du restaurant scolaire

## Menus de Octobre 2018

Atelier de goût CM1-CM2





L'info du mois prochain : Menu à Thème :

Lundi 01-oct-18	Mardi 02-oct-18	Mercredi au Centre de Loisirs 03-oct-18	Jeudi 04-oct-18	Vendredi 05-oct-18
Salade de Tomates Mozzarella	Concombres Sauce Salade	Salade composée	Carottes râpées sauce Salade	Friand au Fromage Maison, Salade
Sauté de porc à l'estragon	Emincé de Lapin à la Poitevine	Rôti de veau aux Champignons	Aiguillettes de poulet Panées Corn Flakes	Poisson Frais du Marché
Lentilles vertes à la Paysanne	Pâtes Fraîches Bio 	Pommes de Terre Campagnardes	Poêlée de Haricots Beurre	Riz Pilaf Bio 
Edam Portion	Kidiboo	Bûche de chèvre à la coupe	Fromage Blanc Bio, Coulis de Framboises 	Roc du Malzieu portion
Poire	Moelleux Chocolat, Crème Anglaise	Millefeuille	Petit gâteau maison	Compote de Pommes

A L'école tous les jeudis matin à la récré, on mange un fruit et ça fait du bien !

Lundi 08-oct-18	Mardi 09-oct-18	Mercredi au Centre de loisirs 10-oct-18	Jeudi 11-oct-18	Vendredi 12-oct-18
Duo de Saucissons Beurre	Potage de Légumes	Crêpe au jambon fromage	Salade composée	Tarte Salée au Thon et à la Tomate
Escalope de Dinde à la Crème	Raviolis pur Bœuf au Gratin	Coquelet rôti et son jus	Mignon de porc Mariné au Miel et aux Epices	Poisson frais du Marché
Carottes Vapeur bio 	Salade Verte	Haricots verts bio 	Purée de Pommes de Terre Maison	Epinards bio à la Crème 
Six de Savoie	Camembert bio 	Petit suisse bio 	Gouda bio à la Coupe 	Saint moret
Liégeois de Fruits	Kiwi bio 	Crumble au Pommes	Ile Flottante au Caramel et aux Amandes	Raisins

Lundi 15-oct-18	Mardi 16-oct-18	Mercredi au Centre de Loisirs 17-oct-18	Jeudi 18-oct-18	Vendredi 19-oct-18
Concombres Bulgare	Salade au Pois chiches de Claire Marie	Duo de Crudités	Œuf Dur Mimosa	Toast de chèvre chaud au miel, salade verte
Jambon Blanc Charcutier	Sauté de Canard aux olives	Boulettes de Bœuf, jus au Ketchup	Rôti de Dindonneau aux Pleurotes	Poisson du marché
Frites fraîches	Jardinière de Légumes	Pommes de Terre au Four	Petit Pois bio 	Riz basmati
Kiri	Saint Nectaire à la coupe	Saint paulin bio 	Fromage Frais Demi-sel	Cantal portion bio
Eclair au Chocolat	Tranche d'Ananas	Yaourt à la Vanille bio 	Compote Pomme - Banane	Glace

Contact Restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : Les Menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite :**

