



# Les Menus du restaurant scolaire

## Menus d'Octobre 2019






Atelier du Goût !



Semaine des producteurs locaux du 7 au 11 Octobre 2019 (un produit local chaque jour)

**L'info du mois prochain : A partir de Novembre : 1 menu végétarien 1 fois par semaine**

Lundi 30-sept-19	Mardi 01-oct-19	Mercredi au Centre de Loisirs 02-oct-19	Jeudi 03-oct-19	Vendredi 04-oct-19
Salade composée	Emincée de betterave à l'échalote	Paté de foie cornichons*	Potage de légumes maison	Concombre vinaigrette
Saucisse de lapin grillée au four	Rôti de bœuf, jus au ketchup	Hachis Parmentier de canard	Escalope de dinde aux pleurottes	Poisson frais du marché
Purée de pois cassés bio 	Poêlée de haricots beurre	Salade verte	Pommes de terre sautées	Épinards bio Béchamel 
Emmental portion bio 	Saint-Paulin bio 	Camembert bio 	Fromage de chèvre à la coupe	Petit suisse nature Bio 
Crème dessert bio à la vanille 	Crumble de pommes maison	Tranche d'ananas 	Raisin blanc	Crêpe au sucre

Lundi 07-oct-19	Mardi 08-oct-19	Mercredi au Centre de loisirs 09-oct-19	Jeudi 10-oct-19	Vendredi 11-oct-19
Taboulé à l'avocat, coriandre et citron vert	Carottes râpées sauce salade	Salade de lentilles bio au saumon fumé	Salami danois, beurre*	Salade poitevine*
Cuisse de poulet rôtie (Producteurs réunis à Dissay)	Noix de jambon marinée au miel et orange*	Boules au bœuf 	Sauté de dindonneau à la provençale (Producteurs réunis à Dissay)	Aiguillette de colin sauce meunière
Petits pois bio 	Pommes de terre au four (Mr Rathier à Journet)	Poêlée de haricots verts bio 	Pâtes fraîches bio au pesto (Fiorella à Fontaine-le-Comte)	Cocos à la paysanne
Mimolette à croquer	Crème catalane	Fromage de chèvre (Production locale)	Vache qui Rit bio 	Fromage blanc nature sucré bio 
Moelleux chocolat, crème anglaise	Spéculos	Choux à la crème	Poire	Dartois framboise (Biscuiterie de Lençloître)

Lundi 14-oct-19	Mardi 15-oct-19	Mercredi 16-oct-19	Jeudi 17-oct-19	Vendredi 18-oct-19
Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre, cervelas*	Bruchetta aux 2 fromages, salade	La soupe de Claire Marie aux cheveux d'ange	Cake maison emmental, Chorizo
Blanquette de volaille à l'ancienne	Bœuf mode	Saucisses de Toulouse grillée au Four	Rôti de porc, jus corsé à la sauge*	Gratin de poisson maison
Riz Basmati bio 	Carottes vapeur bio 	Purée de pommes de Terre	Jardinière de légumes	Salade verte
Brie à la coupe	Tranche de crème caramel	P'tit Loulou	Camembert bio 	P'tits roulés
Mousse au chocolat	Sablé de Retz	Tarte aux pommes maison	Banane bio 	Glace

Circuit court

Produits Bio 

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 :**



*Bon Appétit*



