



# Menu Restaurant Scolaire Paul Emile Victor et Tony Iainé

## Octobre 2012



Infos de la période : Ateliers du goût pour les classes de CM1 CM2

On cuisine avec les bonbons .....

Le mois prochain : On invite les parents à déjeuner ! Un tirage au sort désignera 1 parent de chaque classe à venir manger en compagnie de leurs enfants.....

DATE	LES ENTREES	LES PLATS CHAUDS	LES LEGUMES	LES DESSERTS
Lundi 1 octobre	Potage à la tomate	Aiguillette de poulet au thym et au citron	Riz Sauvage	Ile Gourmande
Mardi 2 octobre	Rillettes au jambon	Rôti de Bœuf froid	Poêlée de Haricots verts	Brie à la coupe Raisins
Fruit à la récré Jeudi 4 octobre	Concombre vinaigrette	Navarin d'agneau au miel de Maître Olivier	Jardinière de légumes	Boursin tartine Moelleux au chocolat
Vendredi 5 octobre	Friand Fromage sur lit de mâche	Panaché de la mer Beurre Blanc	Pommes de terre Vapeur	Chèvre à la coupe Glace
Lundi 8 octobre	Avocat, miette de thon, mayonnaise	Saucisse de Toulouse	Lentilles Paysanne	Mini Babybel Compote
Mardi 9 octobre	Maquereaux sauce moutarde	Hachis Parmentier	Salade Verte	Fromage Blanc Nature Galette Maison
Fruit à la récré Jeudi 11 octobre	Salade de tomates œuf dur	Escalope de dinde poêlée	Petits pois à la française	Kiri Tarte au chocolat
Vendredi 12 octobre	Carottes Râpées	Dos de cabillaud Concassé de tomates au basilic	Macaroni Bio	Yaourt Bio au sucre de canne
Lundi 15 octobre	Consommé de volaille aux cheveux d'anges	Brochette de sot-l'y-laisse au curcuma	Frites Fraîches	Crème dessert

Mardi 16 octobre	Salade de pommes de terre au thon	Boulette de bœuf Sauce ketchup	Poêlée haricots verts champignons	Samos pomme gala
<b>Fruit à la récré</b> Jeudi 18 octobre	Concombre Bulgare	Rôti de porc aux figues	Purée de carottes à l'ancienne	Camembert choux à la crème
Vendredi 19 octobre	Duo de saucisson Beurre	Filet de poisson meunière	Epinards sauce béchamel	Yaourt à boire Crêpe au sucre
Lundi 22 octobre	Potage de légumes	Pizza de la Cantina	Salade verte	Saint nectaire Poire
Mardi 23 octobre	Rillettes de sardines	Suprême de pintade rôti	Embeurré de choux vert	Emmental à la coupe Banane au chocolat
<b>Fruit à la récré</b> Jeudi 25 octobre	Salade de tomates cœur de palmier des îles Michèle	Rôti de veau forestier	Pommes de terre sautées	Petits filous aux fruits
Vendredi 26 octobre	Crudités du jour	Dos de colin sauce à l'aneth	Céréales Méditerranéenne	Clafoutis Maison

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

**Information :** Les viandes bovines servies au restaurant scolaire sont d'origine française



**Bon appétit !**

Contact Restauration : Christian, Vincent

05/49/46/15/63

[restoscolaire@dissay.fr](mailto:restoscolaire@dissay.fr)



