

Le menu des restaurants scolaires

Octobre 2016



Lundi 26 sept	Mardi 27 sept	Mercredi 28 sept	Jeudi 29 sept	Vendredi 30 sept
Radis-beurre Cordon bleu Petits pois BIO au beurre Fromage blanc aux fruits	Crêpes au fromage Filet de colin sauce citron Carottes sautées Fromage Fruit	Haricots verts-tomates Sauté de pintade aux olives, pommes vapeur Fromage Fruits au sirop	Betteraves vinaigrette Rôti de porc * Haricots blancs façon cassoulet Fromage, fruit	Salade verte Bœuf à la Provençale Coquillettes Crème chocolat
Fête du Goût « Tour du monde des saveurs »				
Tunisie 3 octobre	France 4 octobre	Grèce 5 octobre	Italie 6 octobre	Mexique 7 octobre
Taboulé aux raisins Tajine de poulet aux amandes et citron Beignets de courgettes Fromage, melon	- Parmentier de confit de canard Camembert BIO Clafoutis aux griottes	Salade Grecque Moussaka "maison" Yaourt à la Grecque vanille	Tomates cerises-mozzarella Macaronade Napolitaine (saucisse*, bœuf, pâtes, gruyère râpé) Glace Tranche Napolitaine	Guacamole ● + croûtons Fajitas ● Salade verte + maïs Mousse au chocolat
10 octobre	11 octobre	12 octobre	13 octobre	14 octobre
Lentilles vinaigrette Fricadelle sauce curry Poêlée "Villageoise" Fromage Yaourt aux fruits	Gardianne AOP* de Camargue Riz de Camargue (I.G.P)* Eclair chocolat Raisins	Mousse de canard Poisson à la Bordelaise Polenta sauce tomate Fromage Fruit	Carottes râpées Cervelas Obernois * Pâtes BIO au beurre Crème dessert vanille	Salade de pâtes Nuggets de poulet Printanière Fromage Banane BIO
17 octobre	18 octobre	19 octobre	Vacances 20 octobre	Vacances 21 octobre
- Paëlla (poulet, seiche, gambas) Pomme Petit suisse aux fruits	Pizza Poisson pané citron Poêlée ratatouille Yaourt nature BIO + sucre	Pamplemousse Veau Marengo Pommes noisette Fromage Pâtisserie	Salade verte Choucroute * (pommes de terre-chou) Flan caramel	Quiche Lorraine * Gigot d'agneau Crumble de potiron Fromage Salade de fruits frais
Vacances 24 octobre	Vacances 25 octobre	Vacances 26 octobre	Vacances 27 octobre	Vacances 28 octobre
Tomates macédoine Poulet aux champignons Choux fleurs sautés Yaourt à boire, pruneaux au sirop, biscuit BIO	Potage de légumes Jambon sauce Madère * Pommes de terre sautées Fromage Ananas	Salade de riz Escalope de dinde sauce au bleu, carottes vapeur, fromage BIO , Pomme au four	Œufs durs mayonnaise Seiches à la tomate Semoule Fromage Fruit BIO	Endives Rosbeef sauce ketchup Flan de légumes Fromage Beignet chocolat

Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, M.H. Gozioso :

Des menus équilibrés et variés
Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

Des produits de qualité
Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

BIO : Agriculture biologique

* Préparation contenant du porc

