





Restauration Scolaire

Octobre 2017




Menus du 2 au 6

Lundi menu bio





-  Betteraves vianigrette
-  Haché de boeuf sauce olive
Poêlé de légumes
-  Gouda
-  Crème chocolat







Mercredi

-  Salade Marco Polo 
-  Sauté de porc sauce catalane
Chou fleur persillé
-  St Paulin
-  Fruit





Jeudi

-  Salade verte & croutons
-  Tomates farcies sauce tomate
Riz
-  Carré frais
-  Compote de fruit

Mardi

-  Macédoine
-  Rôti de dinde aux herbes
Tortis
-  Yaourt au lait entier
-  Biscuit d'accompagnement

Vendredi

-  Pommes de terre persillées
-  Poisson provençale
Petits pois
-  Fromage blanc
-  Liégeois vanille

