














Menus : Vacances Scolaires  
Octobre 2020

Restaurant scolaire :



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>19/10/2020</b>	<b>20/10/2020</b>	<b>21/10/2020</b>	<b>22/10/2020</b>	<b>23/10/2020</b>
Salade coleslaw Rôti de porc Torsade  Camembert Kiwi	Salade de lentille  Sauté de dinde au lait de coco Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Poire	Terrine de poisson Steak haché Purée de courge Fromage blanc  Chausson aux pommes	 Friand au fromage Boulette de pois chiche  Brocolis  Bûche du pilat Salade de fruits	Salade de pomme de terre Filet de colin meunière Chou-fleur  persillé P'tit Louis Banane
<b>26/10/2020</b>	<b>27/10/2020</b>	<b>28/10/2020</b>	<b>29/10/2020</b>	<b>30/10/2020</b>
Betterave rouge Bœuf braisé Carotte  Babybel Orange	 Croissillon emmental Omelette Ratatouille Yaourt vanille  Compote	Carotte râpée Escalope viennoise Polenta crémeuse Yaourt aromatisé  Kiwi	Salade de chou rouge Poulet au citron Semoule  Saint-Albray Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Quenelle de brochet sauce Nantua Riz  Emmental Pomme

Exceptionnellement, nous pouvons être amenés à modifier la compositions des menus.



Menu végétarien (sans viande ni poisson) - Loi Egalim



Aliment provenant de l'agriculture Biologique

