

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE & ACCUEIL DE LOISIRS DU MERCREDI

DU 05 au 30 novembre 2018

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Carottes râpées Escalope de dinde à la crème Boullgour ^{AB} Yaourt nature ^{AB} sucré ou au miel Compote	Pizza au jambon Sauté de bœuf Courgettes et tomates poêlées Fromage Salade de fruits	Salade d'endives et dés de fromage Chipolatas grillées Gratin de courgettes Yaourts nature ^{AB} Moelleux au chocolat	Betterave Dos de colin Sauce beurre blanc Riz ^{AB} Fromage Pomme/poire	Menu biologique Tomates en vinaigrette Steak haché grillé Gratin de pâtes Yaourt nature ^{AB} sucré ou au miel Compote
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Saucisson sec Sauté de porc Petits pois et carottes Fromage blanc au coulis Ananas	Salade exotique (maïs, cœur de palmier, surimi) Filet de merlan Ecrasé de pommes de terre Fromage Danette	Salade de chou rouge aux pommes Tartiflette Yaourt ^{AB} Compote	Taboulé Tajine de poulet et ses légumes Fromage fruits de saison	Soupe aux vermicelles Hachis Parmentier Petits suisse Compote
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Quiche lorraine Filet de blanc de poisson sauce spetsiosa (oignon, poivron, tomate) Poêlée de légumes Fromage Fruits de saison	Menu biologique Carottes râpées Sauté de volaille à la crème Purée de pommes de terre Petit suisse ^{AB} Compote	Champignons à la grecque Sauté de bœuf frites Fromage Fruit de saison	Sardines à l'huile Jambon braisé sauce tourangelle Purée de carottes Yaourt ^{AB} Mousse au chocolat	Pamplemousse rose Emincé de dinde brocolis et semoule Fromage Fruits de saison
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Carotte râpée en vinaigrette Galopin de veau Petits pois Fromage Pommes au four	Salade verte et croutons Choucroute Yaourt ^{AB} Fruit de saison	Asperges vinaigrette Cordon bleu de dinde Printanière de légumes Fromage Fruit de saison	Tomates et endives aux croutons Lasagnes de bœuf Salade verte Petit suisse ^{AB} Compote	Salade de pommes de terre Poissons panés Gratin de courgettes Fromage Liégeois chocolat

L'entrée en caractère gras est servie aux enfants de la maternelle.

Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...).

Prix repas enfant 3,20€ ; prix repas exceptionnel ou adulte 3,80€.

Protocole d'Accueil Individualisé 1,55€. A titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.