



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 1^{ER} AU 30 OCTOBRE 2020

LUNDI 5

Jambon cru et son cornichon
Palette de porc en habit pourpre (betterave)
Haricots beurre
Formage blanc*
Fruits de saison

MARDI 6

VÉGÉTARIEN ET BIO
Salade de lentilles vertes de haute Loire
Boulettes de pois chiche
Épinards à la crème
Gouda
Moelleux au chocolat

MERCREDI 7

Salade de choux rouge et pommes
Cabillaud sauce aneth
Riz pilaf*
Fromage
Crème dessert chocolat

JEUDI 8

VÉGÉTARIEN
Salade coleslaw
(Choux blanc, carottes, mayo sucré)
Merguez végétale
Semoule*
Yaourt aromatisé, ferme Maurice
Fruits de saison

VENDREDI 9

Macédoine vinaigrette
Steak haché
Frites*
Petit suisse sucré
Poires au sirop

LUNDI 12

Menu blanc : croquant / moelleux
Salade de riz*
(radis noir, échalotes)
Dos de colin, sauce au beurre blanc
Choux fleurs croquants
Fromage
Crème dessert vanille et son petit beurre

MARDI 13

Menu rouge : Aigre doux
Betterave Alberta
(pommes, échalotes)
Sauté de volaille aigre doux (Ananas)
Haricots rouges
Yaourt aux fruits rouges*
Pomme* Gala rouge

MERCREDI 14

Menu orange
Carottes à l'orange et cumin
Émincé de bœuf au paprika
Purée de potimarron
Fromage mimolette
Fruits de saison

JEUDI 15

Menu vert : salé / sucré
Salade d'avocats
(fêta et vinaigrette au miel et jambon julienne)*
Sauté de porc à l'estragon
Brocolis vapeur
Fromage
Crème à la pistache

VENDREDI 16

Menu Arc en ciel : Fleurs
Concombre et fromage blanc à la menthe
Blanquette de volaille à la fleur de thym et ail
Coquillettes*
Fromage
Fruits de saison

LUNDI 19

Carottes râpées en salade
Sauté de veau provençal
Haricots blancs
Fromage
Compotes

MARDI 20

PIQUE-NIQUE



MERCREDI 21

Salade verte, dés de fromage et croûtons
Tajine de poulet
Légumes couscous
Yaourt*
Glaces aux choix

JEUDI 22

Choux blanc en salade, raisins secs
Dos de colin sauce armoricaine
Riz*
Fromage
Fruits de saison

VENDREDI 23

VÉGÉTARIEN
Salade d'endives et pommes
Nuggets de blé croustillants
Pommes de terre rissolées
Fromage
Crème dessert

LUNDI 26

Salade de pommes de terre charcutière
(cornichons)
Cœur de merlu sauce tomate
Brocolis vapeur
Fromage
Compote

MARDI 27

PIQUE-NIQUE

MERCREDI 28

VÉGÉTARIEN
Céleri rémoulade
Croq' fromage
Jardinière de légumes
(haricots verts, haricots rouges, carottes)
Fromage
Salade de fruits

JEUDI 29

Rosette de Lyon et son beurre
Sauté de dinde et son jus estragon
Pommes paillason
Fromage
Tarte aux **pommes***

VENDREDI 30

Salade de betterave et carottes râpées
Sauté de porc aux pruneaux
Ratatouille
Fromage blanc*
Fruits de saison

*Produits issus de l'agriculture biologique
Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...)
Prix repas enfant : 3,30€. Prix repas exceptionnel ou adulte : 4,20€.
Protocole d'Accueil Individualisé : 1,55€.
À titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.

VACANCES

VACANCES

