



M E N U

du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 02/11/20 au 06/10/20 (semaine n°45)

Menu conseillé pour l'équilibre alimentaire / n° 4 (plats en gras) **MENU VEGETARIEN**
 « Menu conseillé pour l'équilibre alimentaire / n° (plat en gras) »

	M I D I	S O I R
LUNDI 02/11/20	Concombre à la crème / Jambon à la russe / Friand Blanquette de veau / Saucisse Tomates provençales / Frites Cocktail de fruits / Crème brûlée / Flan pâtissier Fromage - Camembert / Fruit cru - Orange	Hors-d'œuvre variés Brochette Poêlée de légumes Fromages divers Dessert au choix
MARDI 03/11/20	Betteraves mimosa / Salade de pâtes / Quiche Poisson du jour / Poisson pané Risotto de lentille corail aux légumes Ratatouille / Haricots plats d'Espagne Pâtisserie / Compote Fromage - Kiri / Fruit cru - Kiwi	Hors-d'œuvre variés Emincé de dinde Pâtes Fromages divers Dessert au choix
MERCREDI 04/11/20	Tomate mozzarella / Flamiche aux poireaux Cœur de palmier en salade Foie de veau / Steak haché Purée / Riz Crumble / Abricots chantilly / Petits suisse Fromage - Edam / Fruit cru - Pomme	Hors-d'œuvre variés Croque-monsieur Salade Fromages divers Dessert au choix
JEUDI 05/11/20	Taboulé / Charcuterie / Salade aux lardons Choucroute et sa garniture Cordon bleu / Purée de carottes Brownies / Riz au lait / Ananas Hawaiï Fromage - P'tit louis / Fruit cru - Banane	Hors-d'œuvre variés Poisson corn flakes Riz Fromages divers Dessert au choix
VENDREDI 06/11/20	Salade Au chèvre chaud / Carottes râpées / Crêpe Couscous et sa garniture Fromage blanc / Mousse au chocolat / Laitage Fromage - Tomme noire / Fruit cru - Orange	

Attention : menu indicatif susceptible d'être modifié en fonction des aléas liés aux livraisons et/ou aux fluctuations de l'effectif (notamment en fin de service).

Le Maître Ouvrier

C.CHUMILLA

