



MENUS

OCTOBRE ET NOVEMBRE 2017

LUNDI 02/10	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENREDI 06
Radis Beurre F Saucisses Grillées F Purée de Pois Cassés LS Fromage F Fruit F	Salade de Riz F+LS Dos de Colin d'Alaska S Sauce Citron Haricots Verts bio, S Yaourt F	Velouté de Carottes F Et gruylère F Ravioli Gratinés S Salade F Fruits au Sirop C Gâteau Sec Féc	<i>Pain Bio</i> Betterave Rouge F Emincé de Blanquette S aux Champignons Coquillettes au Fromage F Fruit F	Concombre ciboulette F Boulettes d'Agneau S Couscous Féc Pois Chiche C Petit Suisse bio, F
SEMAINE DU GOUT		SEMAINE DU GOUT		SEMAINE DU GOUT
LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENREDI 13
<i>Pain Saveur d'Automne</i> Salade de pommes F Noix et Cranberry F+S Sauté de Veau F Carottes vapeur et Pd bio, F Fromage F Fruit F	<i>Pain Complet</i> Croque Fenouil F Sauce aux fines herbes F Lapin aux pruneaux F Pâtes Féc Fromage Blanc F Spéculoos	Coleslow F Potatoes Burger S Salade bio, F Yaourt Aromatisé F	<i>Pain Bio</i> Velouté de Potimarron F aux Châtaignes Colin d'Alaska S Courgettes vapeur gratinées S Fromage F Fruit F	<i>Pain CréaFruits</i> Salade du Périgord F Gésiers et croutons Sauté d'Autruche S au Basilic F Kasha Cer Sundae Vanille Caramel S
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
Velouté de Carottes bio, F Longe de porc au Jus F Haricots Blancs LS Fromage F Poire au Chocolat C	Choux rouge et blanc F Brandade de Morue F Endive F Fromage Blanc Vanillé F	Tourrain à l'Ail F Escalopes de Dinde F Purée de Carottes F Fromage F Banane F Noix de coco D	<i>Pain Bio</i> Salade Composée F Lardons et Croutons F Fr.....Boulettes de Bœuf S sauce Tomate F Semoule Féc Yaourt bio, F	Betterave Fromage F Et Mais C Poulet Rôti F Céleri au Jus C Eclair Vanille S
VACANCES		VACANCES		
LUNDI 06/11	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENREDI 10
Carottes Râpées bio, F Escalope de Volaille F à la crème F Pommes Noisettes S Petit Suisse F	Potage F Fr.....Pot au Feu F Et ses Légumes F Fromage F Fruits Secs FS	Œuf Mimosas F Normandin de Veau S Purée de Carottes bio, F Fromage F Gaufre	<i>Pain Bio</i> Velouté de courgettes F Petit Salé F Lentilles LS Fromage Blanc F Miel	Macédoine C Paupiette de Saumon S Sauce à l'Oseille F Poêlée de Légumes S Fromage F Fruit F
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17
Salade de Chou aux F Graines de Sésame Porc au Caramel F Riz Cantonnais S Fromage Blanc F Coulis Fruits Jaunes S	Velouté de Citrouille F Gratin de Moules S aux Poireaux S Fromage F Fruit F	Carottes Râpées bio, F Raisins secs et Fromage F Lasagne S à la bolognaise Flambi F	<i>Pain Bio</i> Soupe à l'Oignon F Crouton et Fromage F Boulettes d'Agneau S Tajine de Légumes S aux Abricots Petit suisse F	Radis beurre F Choucroute F Saucisse de Strasbourg F Fromage bio, F Fruit F
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
Sardine au Citron C Couscous Féc et sa garniture S Fromage F Fruit F	Tomate Vermicelle F Endive roulée C Jambon Béchamel F Fromage F Compote C Gâteau Sec	Velouté de Poireaux F Croutons Poulet Rôti F Purée de Panais et PdT F Petits suisse F aux Fruits	<i>Pain Bio</i> Pommes de Terre F en salade Pané de poisson S Epinard Béchame bio, S Yaourt F	Pizza S Sauté de veau Stroganoff F Haricots Verts bio, F Et Haricots Beurre F Fromage F Fruit F
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	
Radis Beurre F Saucisse de Toulouse F Choux de Bruxelles S Pommes de terre F Fromage bio, F Fruit F	Endive Fromage F Fr.....Bœuf Bourguignon F Macaroni Féc Fromage Blanc F Miel	Potage à la citrouille F Crouton et Fromage F Sauté de Volaille au curry F Brocoli S Fromage F Abricot au sirop C	<i>Pain Bio</i> Betterave en salade bio, F Fish'n Chips S Courgettes gratinées F Yaourt Aromatisé F	



RESTAURANT SCOLAIRE




BOISSONS :

Eau
Lait

POTAGE :

Servi après les vacances de Toussaint
Jusqu'aux vacances de Pâques

SYMBOLES :

Produits frais F
Produits conserves C
Produits surgelés S
Produits déshydratés D
Légumes secs LS
Fruits Secs FS
Agriculture biologique 
Produits Locaux 
Produit sur Trémissac 

PRODUITS AB



Crudités ou Fruits (Selon arrivage) 2 fois/Semaine
Pain 1 fois/Semaine

VIANDE BOVINE :

Né et élevé pays différent
Union Européenne UE
Origine France FR

COMMISSIONS DES MENUS :

Elus parents d'élèves
Responsables des établissements scolaires
Elue aux affaires scolaires

Bureau :

Diététicienne
Responsable de production cuisine
Gestionnaire des restaurants scolaires

Planning :

*Décembre – Janvier
Février – Mars
Avril – Mai
Juin – Septembre
Octobre – Novembre

R.D.V : Prochaine commission des menus :

* **Lundi 20 Novembre (Salle à Manger Ecole Primaire E Zola à partir de 15h30)**

**LE RESTAURANT SCOLAIRE A SES PORTES OUVERTES EN PERMANENCE A TOUS LES PARENTS
(SERVICE 12H – 13 h)**

La Gestionnaire :
Mme ALLEGRE A.