



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE VACANCES D'AUTOMNE 2018



Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou de service. Le Restaurant scolaire peut être amené exceptionnellement à remplacer un produit bio par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement

Lundi 22 octobre	Mardi 23 octobre	Mercredi 24 octobre	Jeudi 25 octobre	Vendredi 26 octobre
Carottes et noix Pâtes bio bolognaise Emmental râpé Fruit de saison	Concombres bulgare Rôti de porc Compote Quatre quart crème anglaise	Laitue, croûtons, lardons Escalope poêlée provençale Frites Yaourt a boire a la fraise	Tomates bio Sauté de veau marenco Haricots verts extra fins M Gâteau aux pommes maison	Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Salade Fromage Fruit de saison
Lundi 29 octobre	Mardi 30 octobre	Mercredi 31 octobre	Jeudi 1 ^{er} novembre	Vendredi 2 novembre
Batavia, emmental, maïs Chipolatas Pommes noisettes Yaourt bio	Toast au fromage Blanquette de dinde champignons Semoule bio Fruit	Potage potiron bio Émincé de bœuf paprika Purée d'épinards au lait bio Glace	FÉRIÉ	M Pomelos Lasagnes maison Salade Crêpe bio

Des labels pour se repérer :

RF : région française	Produit local
PF : poisson frais	Produit bio
UE : Union européenne	Viande française
M : Maison	

