



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	Pomelos M  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 

