

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 8 au 12 octobre 2018 SEMAINE DU GOUT "les tartes salées et sucrées"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte au fromage	carottes râpées à l'orange	quiche lorraine* <i>tarte tomate chèvre</i>	<b>repas végétarien</b> <b>œuf dur BIO</b> (mayonnaise)	velouté de potiron
rôti de bœuf VBF froid	saucisses* fumées <i>saucisses de volaille</i>	pépites de colin aux céréales	tarte aux poireaux	parmentier au thon (fromage râpé)
<b>poêlée de légumes BIO</b>	haricots blancs cuisinés	gratin endives pomme de terre	laitue iceberg	<b>yaourt arôme BIO</b>
fromage à tartiner nature (tartare)	yaourt nature et sucre	mimolette	coulommiers	tarte aux pommes (pâtisserie fraîche)
<b>pomme BIO (origine France)</b>	tarte parfum chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	riz au lait (individuel)	

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc