









Menu du restaurant scolaire Semaine du 3 au 7 octobre 2022







LUNDI

Entrée	JAMBON DE PAYS ou PÂTE EN CROUTE
Plat Protidique	FILET DE COLIN  SAUCE DIEPPOISE 
Accompagnement	RIZ
Produit laitier	LIEGEOIS
Dessert	FRUIT
À volonté	SALADE 

MARDI





Entrée	CONCOMBRES ou CAROTTES RAPEES  
Plat Protidique	CONFIT DE PORC 
Accompagnement	PUREE DE POMMES DE TERRE  
Produit laitier	FORMAGE AOP
Dessert	MADELEINE
À volonté	SALADE 

JEUDI

Entrée	SALADE ŒUF/TOMATE ou MAÏS/AVOCAT 
Plat Protidique	CROUSTI FROMAGE
Accompagnement	GRATIN DE CHOUX FLEURS 
Produit laitier	YAOURT
Dessert	CRUMBLE POMMES  ou TARTE POMMES
À volonté	SALADE 

VENDREDI

Entrée	ENTREE CHAUDE
Plat Protidique	HACHE DE VEAU
Accompagnement	POÊLÉE DE LEGUMES 
Produit laitier	FROMAGE
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS
À volonté	SALADE 

Viande bovine française 	Porc français 	Volaille française 	Veau français 	Viande ovine française 	Lapin français 
Label rouge 	Produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée 	Produit issu de l'agriculture biologique 	Poisson issu d'une pêche durable 	Plat fait-maison 	Produit local 

Le Principal

La Gestionnaire

L'infirmière

