



## Menu du restaurant scolaire Semaine du 4 au 8 novembre 2019







### LUNDI

Entrée	<b>POTAGE TOMATE VERMICELLE</b>
Plat Protidique	<b>CORDON BLEU</b>
Accompagnement	<b>PETITS POIS</b>
Produit laitier	<b>FROMAGE</b>
Dessert	<b>COMPOTE DE POMMES</b>
À volonté	<b>SALADE</b>



### MARDI

Entrée	<b>PATE EN CROUTE ou SALAMI</b>
Plat Protidique	<b>FILET DE CABILLAUD</b>  
Accompagnement	<b>RIZ</b>
Produit laitier	<b>ILE FLOTTANTE</b>
Dessert	<b>PETITS GATEAUX</b>
À volonté	<b>SALADE</b>

### JEUDI

Entrée	<b>CHOIX DE SALADES</b>
Plat Protidique	<b>HACHIS PARMENTIER</b>    
Produit laitier	<b>YAOURT</b>
Dessert	<b>FRUIT</b>
À volonté	<b>SALADE</b>

### VENDREDI

Entrée	<b>SALADE DE PERLES OU DE POMMES DE TERRE</b> 
Plat Protidique	<b>CUISSE DE POULET</b>
Accompagnement	<b>RATATOUILLE</b>
Produit laitier	<b>FROMAGE DE CHEVRE FERMIER</b> 
Dessert	<b>TARTE AUX POMMES ou CRUMBLE</b>
À volonté	<b>SALADE</b>

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

Le Principal  
O. ZANIN

La Gestionnaire

L'infirmière

