

# Menu des restaurants scolaires

lundi

30

Trio de légumes râpé

Goulasch de bœuf  
à la hongroise  
Coquillettes  
au gruyère

Raisin

mardi

01

Concombre bulgare  
et perles marines

Blanquette de dinde  
Riz pilaf  
et ses légumes

Yaourt aromatisé bio 

mercredi

02

Poireaux mimosa

Langue Bœuf  
Sauce piquante  
Haricots verts purée

Éclair ou donuts

jeudi

03

Salade d'endives  
aux noix

Rôti de porc  
aux pruneaux  
Jardinière de légumes

Petits suisses sucrés

vendredi

04

Pain bio 

Salade landaise

Tartare de colin  
Frites  
Salade mélangée

Pomme ou poire

07

Betteraves rouges  
au maïs

Hachis parmentier  
Salade iceberg

Yaourt nature bio 

08

Salade verte  
au parmesan

Cuisse de poulet rôti  
Petits pois  
à la française  
Pommes de terre  
sautées

Kiwi

09

Pain bio 

Œuf mayonnaise  
sur laitue

Moussaka  
Céréales  
méditerranéennes

Banane

10

Carottes râpées aux  
segments d'orange

Paëlla espagnole

Fromage blanc  
et petits beurre

11

Macédoine  
de légumes et  
terrines de poisson

Chipolatas purée  
Duo chou vert  
et rouge braisé

Raisin

14

Couscous  
(merguez et boulettes)

Fromage

Glace

15

Potage tomate  
à la Vache Qui Rit®

Quenelle de poisson  
Beignet de choux  
fleurs  
pomme vapeur

Yaourt aux fruits bio 

16

Accras de morue  
Sauce cocktail

Endives  
à la bruxelloise  
Pommes fondantes

Orange

17

Méli-mélo de salade  
mimosa

Rôti de bœuf  
Sauce tartare  
Frites et haricots verts

Yaourt à la fraise

18

Tarte aux légumes  
ou au fromage

Sauté de veau  
Gratin de courgettes  
et pommes de terre

Riz au lait

21

Boulettes bœuf  
ou végétales  
Sauce tomate  
Coquillettes  
au gruyère

Fromage

Kiwi ou pomme

22

Pain bio 

Salade Niçoise

Filet de poisson frais  
Purée de céleri  
et Butternut

Petits fruités

23

Salade de blé aux  
légumes et fromage

Patatoes Burger  
Salade

Yaourt Perle de lait®

24

Salade de lentilles  
au thon et surimi

Carbonnade flamande  
Frites et carottes  
braisées

Pomme ou banane

25

Haricots verts  
au parmesan

Emincé de volaille  
provençale  
Poêlée de ratatouille  
Riz cantonnais

Beignet ou  
tarte aux pommes

28

Salade Coleslaw

Lasagnes de bœuf  
maison  
ou au saumon

Compote  
et petits beurre

29

Taboulé  
et champignons  
à la grecque

Fish and chips  
Sauce tartare

Salade de fruits

30

Œuf cocotte

Chtiflette Saucisse  
Salade mêlée

Fruits

31

Sardines au beurre

Rôti de veau  
à la normande  
Petits pois  
à la française  
Pommes vapeur

Yaourt nature

octobre 2019