

RESTAURANT SCOLAIRE - CORBEILLES EN GÂTINAIS

MOIS D'OCTOBRE 2020

lun 28 sept	mar 29 sept	mer 30 sept	jeu 01 oct	ven 02 oct
Céleri rémoulade	Salade arlequin (Salade verte, tomate, maïs, concombre)	Melon	Concombre au fromage blanc	Pâté de foie Carottes râpées
Knacki Lasagnes au saumon / Salade verte	Poulet rôti Pané de blé fromage-épinards	Raviolis gratinés Beignets de calamars / Petits pois carottes	Hachis aux lentilles (couche de lentilles / couche de purée / chapelure)	Dos de colin à l'estragon
Haricots blancs	Printanière de légumes			Riz
Rondelé nature	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Carré de ligueil	Emmental
Fruit	Galette bretonne	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat	Eclair vanille
lun 05 oct	mar 06 oct	mer 07 oct	jeu 08 oct	ven 09 oct
Coleslaw vinaigrette (carotte/ chou blanc)	Œuf dur mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Terrine de campagne Salade de concombre, radis
Rôti de porc vallée d'auge Croisillon dubarry	Nuggets de blé	Steak haché Nuggets de poisson	Couscous (plat complet) Œufs florentines	Haché de thon
Pâtes	Petits pois carottes	Pommes noisettes		Ratatouille
Yaourt	Gouda	Camembert	Vache picon	Tomme noire
Madeleine	Fruit	Compote	Fruit	Moëlleux au chocolat
lun 12 oct	mar 13 oct	mer 14 oct	jeu 15 oct	ven 16 oct
Carottes râpées sauce cocktail	Pomme de terre au pesto	Riz au thon	Salade de chou-fleur, maïs, concombre, vinaigrette à l'ancienne	Tomate vinaigrette au basilic
Sauté de poulet à la mexicaine Brandade de morue / Salade verte	Pépites de poisson aux 3 céréales	Bœuf braisé sauce cacao Lettes de soja tomate basilic	Grillé de porc sauce barbecue Omelette Oignons Champignons / Salade verte	Aiguillettes de blé et carottes
Pommes rissolées	Courgettes persillées	Carottes aux épices	Flageolets	Purée de brocolis
Camembert	Chanteneige	St Nectaire	Petit suisse sucré	Brie
Compote	Liégeois vanille	Tarte aux pommes	Fruit	Brownies aux haricots rouges

CRUDITÉS

DESSERTS MAISON

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE

FOURNISSEURS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)

Les Herbes fraîches et aromates



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



En bleu : la variante sans viande