

Restauration Scolaire - Menus du 28 septembre au 16 octobre 2020

<i>Lundi 28 septembre</i>	<i>Mardi 29 septembre</i>	<i>Jeudi 01 octobre</i>	<i>Vendredi 02 octobre</i>
<p>Haricots beurre vinaigrette Boulettes à l'agneau sauce tomate Piperade Gouda Madeleine</p>	<p>Carottes râpées-chou blanc Tofu façon carbonara Farfalles Petit moulé nature Poire</p>	<p>Crêpe au fromage Filer de merlu sauce armoricaine Haricots verts vapeur Yaourt fraise Orange</p>	<p>Céleri râpé Sauté de porc sauce dijonnaise Riz pilaf Chantailou ail et fines herbes Flan nappé caramel</p>
<i>Lundi 05 octobre</i>	<i>Mardi 06 octobre</i>	<i>Jeudi 08 octobre</i>	<i>Vendredi 09 octobre</i>
<p>Chou rouge râpé vinaigrette Filer de colin sauce citron Tortis Buchette lait mélange Pomme régionale</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette Normandin de veau sauce au jus Carottes aux 4 épices Yaourt sucré Gâteau basque</p>	<p>Salade verte vinaigrette Quich'obolo Suisse fruité Poire</p>	<p>Carottes râpées Chili sin carne au riz bio Vache qui rit Crème dessert au chocolat</p>
<i>Lundi 12 octobre</i>	<i>Mardi 13 octobre</i>	<i>Jeudi 15 octobre</i>	<i>Vendredi 16 octobre</i>
<p>Pois chiches vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce crème Haricots verts vapeur Yaourt sucré Poire</p>	<p>Salade verte croûtons nature Jambon blanc ketchup Farfalles Yaourt vanille au lait entiere Raison</p>	<p>Carottes râpées Mignon de Poulet sauce tomate Semoule Petit moulé nature Pomme régionale</p>	<p>Potage Dubarry Tartiflette aux dés de dinde Fromage blanc confiture de myrtille Madeleine</p>