

## Menus du 2 au 20 octobre 2017



	Semaine du 2 au 6	LA SEMAINE DU GOÛT 9 au 13	Semaine du 16 au 20
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte batavia</li> <li>Steak haché de thon milanaise</li> <li>Purée de pomme de terre</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Raisin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cœur de laitue</li> <li>Choucroute garnie * /</li> <li>Filet de lieu au pain d'épice pomme vapeur</li> <li>Fromage blanc Bibeskaes</li> <li>Mirabelles et poires au sirop (sous réserve)</li> </ul> <p><i>Menu alsacien</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate</li> <li>Pépites de colin aux 3 céréales</li> <li>Brocolis à la crème</li> <li>Emmental à la coupe</li> <li>Beignet aux pommes</li> </ul>
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz multicolore</li> <li>Aiguillette de poulet au jus</li> <li>Épinards</li> <li>Tome grise à la coupe</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade niçoise</li> <li>Brochette de poisson panée / citron</li> <li>Blé et ses petits légumes à la provençale</li> <li>Buchette mélange à la coupe</li> <li>Glace timbaline citron fruits rouges</li> </ul> <p><i>Menu provençal</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe paysanne</li> <li>Steak haché</li> <li>Haricots verts</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Banane</li> </ul> <p><i>Menu 100% bio</i></p>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de légumes</li> <li>Spaghettis à la carbonara * (plat complet) /</li> <li>Omelette à la savoyarde (sous réserve)</li> <li>Fromage blanc pâte lisse</li> <li>Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves rouges et maïs vinaigrette</li> <li>Poulet à la crème</li> <li>Purée de potiron</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Tarte bressane</li> </ul> <p><i>Menu bressan</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées et sa vinaigrette balsamique</li> <li>Agneau à l'orientale</li> <li>Semoule</li> <li>Fondu carré président</li> <li>Liégeois maestro au chocolat</li> </ul>
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade douceur</li> <li>Poisson pané</li> <li>Blette à la savoyarde</li> <li>Petit suisse nature</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes de poisson</li> <li>Crêpe au fromage</li> <li>Carotte paysan breton</li> <li>Le fouetté paysan breton</li> <li>Galette bretonne</li> </ul> <p><i>Menu breton</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Poisson doré au beurre</li> <li>Flageolets</li> <li>Yaourt au sucre de canne</li> <li>Golden</li> </ul>



Chouette, c'est bientôt les vacances!

Elaboré et/ou cuisiné sur place Produit issu de la filière bio Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc Plat sans viande

Prestataire de restauration collective :  
**Société RPC**

2017/2018

