



Court Circuit produit local
Producteurs locaux & bio



produits direct de la ferme

Menus du restaurant scolaire Octobre/Novembre 2019

les mardis ,jeudis vendredis baguettes
fait maison cuisiné



Viande de porc française



Viande bovine française



Volaille française



Produit bio



Produit frais



Lundi 14/10	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Carottes râpées à l'orange Paupiette de dinde Pâtes Yaourt aux fruits mixés	Salade de pommes de terre au bacon, persil, échalote et concombre Rôti de bœuf à la tomate Haricots beurre Edam Poire	Sardines Rôti de porc Petit pois Banane	Concombre, féta et ciboulette Poisson du jour Blé Petit filou au chocolat	Feuilles de chêne au comté Sauté de poulet basquaise Poêlée de légumes et pommes de terre Raisin blanc
Lundi 04/11	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Menu végétarien Chou rouge vinaigrette Ciboulette et dés de fromage Riz cantonais (œuf, petit pois et carottes) Fromage blanc au miel	Salade de lentilles aux lardons, échalote et persil Poisson du jour au beurre blanc Purée de courgettes Chavroux Pomme	Crêpe au fromage Poulet rôti Poêlée de légumes Raisin blanc	Salade coleslaw (chou blanc, carottes mayonnaise) Sauté de porc Pomme de terre, panais et carottes Pâtisserie	Salade verte et emmental Colombo d'agneau Semoule Compote de poire