



Court Circuit produit local
Produits locaux & bio



produits direct de la ferme

Menus du restaurant scolaire Octobre 2019

les mardis ,jeudis vendredis baguettes
fait maison cuisiné



Viande de porc française



Viande bovine française



Volaille française



Produit bio



Produit frais



Lundi 30/09	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
<p>Céleri rémoulade mayonnaise Rougaille saucisses Riz Petit suisse sucré</p>	<p>Salade de pâtes (poulet, tomate, concombre et persil) Sot l'y laisse de dinde à la moutarde Haricots verts Coulommiers Raisin blanc</p>	<p>Taboulé libanais Cordon bleu de poulet Légumes printanière Poires au sirop sauce chocolat chantilly</p>	<p>Chou blanc, dés de tomate fermier et ciboulette Poisson du jour sauce hollandaise Boulgour Crème vanille bourbon en ramequin</p>	<p>Salade verte, maïs, dés de fromage et croûtons Bœuf mijoté Carottes sautées Tarte aux pommes</p>
<p>Semaine du goût Promenade Automnale dans les bois</p>				
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Feuille de chêne, croûtons, dés de pomme et noix Sauté de dinde au miel et aux épices Riz mélangé Fromage blanc coulis fruits rouges</p>	<p>Terrine forestière Cabillaud aux 5 baies Pommes de terres rôties Camembert Kiwi jaune</p>	<p>Asperges blanches sauce fromage blanc et ciboulette Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne Duo de carottes Muffin myrtille</p>	<p>Velouté de betteraves et châtaignes Effiloché de canard au pomme de terre et nanis Compote de pomme au spéculoos</p>	<p>Salade de farfalles au fromage Bœuf façon d'automne Poêlée de légumes et champignons Petit moulé aux noix Raisin blanc</p>