

# RESTAURATION SCOLAIRE

## BRISCOUS

## MENUS du 18 septembre 2017 au 6 octobre 2017

LUNDI 18 septembre	MARDI 19 septembre	MERCREDI 20 septembre/ALSH	JEUDI 21 septembre	VENDREDI 22 septembre
<p>Concombres Steack haché vbf local Spaghetti aux légumes Fromage Poire local</p>	<p>Crêpe au fromage Emincé de dinde Haricots beurre Yaourt vanille local</p>	<p>Fromage à 10h Croque-Monsieur Carottes sautées au jambon Pastèque</p>	<p>Tomates en salade Poisson frais local sauce poivrons Pommes de Terre vapeur bio Yaourts aux fruits</p>	<p>Melon Rôti de porc local Petits pois carottes Crème caramel local</p>
LUNDI 25 septembre	MARDI 26 septembre	MERCREDI 27 septembre/ALSH	JEUDI 28 septembre	VENDREDI 29 septembre
<p>Œuf mayo local Sauté de dinde Epinard à la crème Pommes local</p>	<p>Betteraves bio Pâtes Carbonara Pêche</p>	<p>Fruit à 10h Poireaux vinaigrette Axa local Riz Fromage blanc</p>	<p>Céleri /Thon Poisson frais local Sauce verte Quinoa aux champignons bio Brownies chocolat maison</p>	<p>Taboulé maison Jambon braisé Brocolis bio Fromage local Compote</p>
LUNDI 2 octobre	MARDI 3 octobre	MERCREDI 4 octobre /ALSH	JEUDI 5 octobre	VENDREDI 6 octobre
<p>Carottes rapées bio Sauté porc aux poivrons local Pâtes Fruit de saison local ou bio</p>	<p>Pâté local Emincé de dinde au curry Chou fleur persillade bio Yaourt nature sucré local</p>	<p>Fromage à 10h Pizza Saucisses local Haricots verts Salade de fruits maison</p>	<p>Salade emmenthal croutons Poisson frais local sauce oseille Riz Fromage local Fruit de saison local</p>	<p>Thon / Mais Steack haché vbf local Purée Pommes de Terre bio Yaourt vanille local</p>

menus sous réserve de modifications

Le fruit ou le fromage donné le matin participent à l'équilibre du repas

Fruit de saison : pomme-raisin-banane-poire

Filet de poisson : colin ou lieu en fonction des arrivages