

## Restauration Scolaire

Menu de la semaine 45 du lundi 05/11/2018/ au vendredi 09/11/2018  
(sous réserve de modifications imposées par les circonstances) S03

# Animation autour du pain

Lundi 15/10	Mardi 16/10	Jeudi 18/10	Vendredi 19/10
<b>Macédoine de légumes</b> Concombres – poireaux Fond d'artichaut –surimi Avocats Potage de butternut	Carottes râpées Macédoine de légumes Taboulé Feuilleté au fromage Potage crécy	Salade de mâche (mâche-pommes –noix) Céleri rémoulade Betteraves rouges Velouté d'haricots beurre	<b>Salade normande</b> Pamplemousse rosé Salade strasbourgeoise Salade coleslaw Soupe à l'oignon
<b>Saucisse de volaille</b> Cordon bleu	<b>Palette à la diable</b> Sauté de porc	<b>Pilon de poulet</b> Filet de colin meunière Poisson frais	<b>Boulettes de bœuf</b> Paupiette de veau
<b>Pâtes (spirale bio)</b> Poêlée de légumes	Gratin dauphinois Pommes de terre grenaille Haricots verts	Frites Salade verte	<b>Riz pilaf</b> Purée de potiron
<b>Emmental râpé / tartare</b>	<b>Saint nectaire</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Gouda</b>
<b>Dés de poire bio</b> Brownies	<b>Fromage blanc sucré</b> Crêpe au sucre bio	<b>Yaourt liégeois varié</b> Compote bio	<b>Cocktail de fruit</b> Yaourt fermier local
<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>

## CRUDITES / CUIDITES / PLATS PROTIDIQUES / FECULENTS / LAITAGES

Le Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

Le Principal

Y. FAUCHOIT

G. GLAVIEUX

J. BREST