

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses* de Strasbourg</p> <p><i>croustillants chèvre</i></p> <p>flageolets (et carottes)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p><b>pomme BIO (origine France)</b></p>	<p>mousse de foie* et cornichon</p> <p><i>betteraves</i></p> <p>boulettes soja sauce tomate</p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>yaourt sucré yaourt arôme</p>	<p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p><i>tarte fromage</i></p> <p>poêlée de légumes (et blé doré)</p> <p>pointe de brie</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>repas indien</p> <p>raïta (fromage blanc, épices) de concombres (cubes)</p> <p>poulet label sauce massala</p> <p><i>galette soja sauce massala</i></p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>compote pomme passion</p>	<p>carottes râpées radis beurre</p> <p>galet de saumon sauce citron</p> <p><i>steak de blé oignons sauce barbecue</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage frais sucré</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit palmier crème dessert saveur vanille jus de fruit</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner compote</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie confiture abricot fromage frais sucré</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>croissant frais lait chocolaté fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc