







## Restaurant scolaire menu du 23 Octobre au 3 Novembre 2023

Date	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25 	Jeudi 26	Vendredi 27
Déjeuner	Rosette Paupiette de veau Petit pois Fromage à la coupe Fruit de saison	Crudité Escalope de dinde Frites Fromage à la coupe Fruit de saison	Concombre Tortis façon bolognaise végétale Fromage à la coupe* Fruit de saison	sortie	Taboulé Poisson à la bordelaise Gratin de choux fleurs Fromage à la coupe* Compote
	Pain, yaourt	pain et yaourt	Pain, yaourt	compote et biscuit	pain et yaourt
Goûter					

Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : bleu blanc cœur :  sans viandes :  issu de l'agriculture biologique :  ...

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements. Les fruits de saison proposés selon la maturité (bio ou non).

Les repas sont accompagnés de pains variés. Pour le goûter, le pain est accompagné de pâte à tartiner, de confiture, de fromage, de chocolat, de miel ou de compote.

Date	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Déjeuner	Potage tomate au vermicelle Galette complète salade verte Yaourt Fruit de saison	Quiche lorraine Aiguillette de poulet Haricot beurre Fromage à la coupe* Fruits de saison	Férié	Carottes rapées Poisson maraichère Ebly Fromage à la coupe Fruit de saison	entrée préparé par les enfants Chipolatas Poêlée de légumes Petit filous bio Fruit de saison
	Pain yaourt	pain et yaourt		Pain, yaourt	compote et biscuit

\*:  : Tomme de Savoie;  : Comté, Morbier, Saint Nectaire, Ossau Iraty, Cantal jeune; non labellisé: Brie, Saint Paulin, Tomme grise, Montcadi croute noire, Edam, Camembert