

Menus du restaurant scolaire 2023 - 2024

Dates	DU 02 au 06 octobre	Du 09 au 13 octobre	Du 16 au 20 octobre	
LUNDI	repas végétarien			VACANCES
	Croustade de camembert Carré de saitan Epinards béchamel Kiwi	Tomates en salade Paupiette de veau Gratin de pâtes Yaourts fermiers	Bouillon de bœuf Fish'n'ship de saumon Haricots verts persillés Fromage Compotes de pommes	
MARDI	Feuilleté au fromage Roti de porc Cotes de blettes Fian patissier	repas végétarien		VACANCES
		Potages de légumes Croq fromage/blé Lentilles à la moutarde Peches au sirop	Pizza jambon/fromage Saucisses grillées Flageolets Fromage Fruits de saison	
MERCREDI				
JEUDI	Brocolis en salade Hachis parmentier Fromage Salade de fruits	Cèleri rémoulade Couscous à l'agneau Semoule Accompagnement de légumes Entremets chocolat	repas végétarien terrine de légumes Tortellini au épinards Fromage blanc Coulis de framboise Gateaux secs	VACANCES
VENDREDI	Salade piémontaise Filésine de colin meunière Haricots beurre Tarte crumble framboise	Salade composée Sauté de dinde Riz pilaf Fromage Oranges	Mache Poulet roti Frites Crème desserts caramel beurre salé	VACANCES

Produits bios	Boucherie LEYME	<i>Cuisinés au restaurant (Fait maison)</i>	Repas végétarien
Producteurs locaux et alentours	Epicierie Leyme		Repas à thème