














Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 15 au 26 octobre 2018

Lundi 15/10	Mardi 16/10	Mercredi 17/10	Jeudi 18/10	Vendredi 19/10
Chou Rouge Râpé Sauce à l'Ail Pané de Blé Fromage & Epinards Blé  aux Petits Légumes  Saint Paulin Mousse au Chocolat au Lait	Salade de Riz à la Niçoise Pavé du Fromager Courgettes  à la Provençale Pointe de Brie Fruit de Saison 	Salade Verte  & Mimolette Escalope de Blé Panée Coquillettes  Fromage Blanc & Sucre Compote de Poires	Carottes Râpées  Omelette Purée de Chou-Fleur & Pommes de Terre Gouda  Tarte Griottine	Terrine de Légumes Boulettes Pistou & Sauce Enrobante Fraîcheur Pommes Noisette Yaourt Aromatisé  Fruit de Saison

Lundi 22/10	Mardi 23/10	Mercredi 24/10	Jeudi 25/10	Vendredi 26/10
Mâche & Carottes Macaroni & Méli-Mélo du Potager Petit Suisse Sucré Compote de Pommes 	Œufs Durs Mayonnaise Nuggets de Blé Légumes du Pot au Feu Cantal Fruit de Saison 	Pomelos & Sucre Croq' Veggie Epinards  à la Béchamel Fraidou Brownie Noix & Amandes	Friand au Fromage Galette Tex Mex Haricots Verts  aux Parfums du Jardin Yaourt Nature & Sucre Fruit de Saison 	Courgettes Râpées  Boules de Soja Méditerranéenne Riz Créole Carré de l'Est Dessert Lacté Nappé au Caramel



Produit local & régional



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge