























# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Jeudi 3 octobre Le Grand Repas 	Vendredi 4 octobre
Melon (79)	Salade de pommes de terres aux petits légumes 	<i>Carpaccio de courgettes, essence de truffes blanches et parmesan</i> 	
Dahl de lentilles corail 	Poisson pané	<i>Paupiette de suprême de pintade aux champignons, sauce au thym</i> 	Lasagnes (79)  
Riz	Haricots plats	<i>Purée de patates douces au Zaatar</i>	
Fromage blanc nature	Brie	<i>Brioche rôtie, compotée de pommes, et crème anglaise infusée au romarin</i> 	Cantal* 
	Pomme* (79) 		Poire
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Concombre à la vinaigrette	Chou chinois Vinaigrette 		Haricots verts à la vinaigrette
Chili de légumes 	Rôti de bœuf au jus aux herbes (79)	Escalope de volaille au curry (44 ou 79) 	Omelette 
Tortis	Céleri rave braisé	Brocolis persillés 	Pommes de terre sautées
Crème meunière chocolat 	Petit-filou	Camembert	St-Nectaire* 
	Clafoutis aux poires 	Raisin blanc*(17) 	Poire*(79) 



Fait maison  
# Repas servis sans porc



Viande Française



\* Aide UE à destination des écoles



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. La liste des allergènes est affichée et disponible sur demande auprès du bureau de la cuisine centrale Gutenberg.