



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - MOIS D'OCTOBRE 2017

S 40	LUNDI 2		MARDI 3		JEUDI 5		 VENDREDI 6	
Entrée	Salade verte		Charcuterie		Salade coleslaw		Poireau vinaigrette	
Plat protidique	Farfalle à la bolognaise		Sauté de veau à la moutarde à l'ancienne		Poulet rôti		Filet de cabillaud à l'oseille	
Garniture	-----		Carottes		Beignet de salsifis		Pommes de terre vapeur	
Produit laitier	Comté		Camembert		Yaourt nature		Port-Salut	
Dessert	Abricots au sirop		Fruit		Tarte aux pommes		Fruit	
S 41	LUNDI 9		MARDI 10		JEUDI 12		 VENDREDI 13	
Entrée	Quiche lorraine		Endives		Céleri rémoulade		Maïs mimosa	
Plat protidique	Rôti d'agneau aux herbes		Escalope de porc charcutière		Colin sauce citron		Moussaka	
Garniture	Haricots beurre		Frites au four		Blé		-----	
Produit laitier	Emmental		Petit suisse aromatisé		Yaourt aromatisé		Fromage portion	
Dessert	Fruit		Gâteau		Biscuit sec		Fruit	
S 42	LUNDI 16		MARDI 17		JEUDI 19		 VENDREDI 20	
Entrée	Taboulé		Duo concombre tomate		Crêpe au fromage		Salade verte (gougère bourguignonne) plat à thème	
Plat protidique	Steak haché VBF		Escalope de volaille à la crème		Saucisse de Toulouse grillée		Aiguillette de saumon rose	
Garniture	Epinards à la crème		Pâtes		Petits pois/carottes		Semoule	
Produit laitier	Brie		Mini babybel		Fromage blanc aromatisé		Saint-Paulin	
Dessert	Fruit		Crème vanille		Fruit		Mousse au chocolat	



Légendes codes : ■ surgelés



● frais



VBF : Viande Bovine Française



--- Service Affaires scolaires --- Digoin, le 27/09/2017

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS. MENU DISPONIBLE EN MAIRIE.