

# RESTAURANT SCOLAIRE

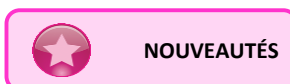
MOIS D'OCTOBRE 2018

lun 01 oct	mar 02 oct	jeu 04 oct	ven 05 oct
Taboulé	 Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	 Concombre vinaigrette
Rôti de dinde aux pruneaux	Saucisse knack	Boulettes de bœuf à l'italienne	Dos de colin à l'armoricaine
Haricots vert	Frites	Pâtes 	Petits pois
Gros jean	 Camembert	 Edam	Rondelé A&FH
Liégeois vanille	Compote	 Poire 	Cake aux pommes 
lun 08 oct	mar 09 oct	jeu 11 oct	ven 12 oct
Piémontaise	 Céleri rémoulade	Chou-fleur vinaigrette	Galantine de volaille
Haut de cuisse de poulet rôti	Nuggets de blé	 Emincé de bœuf à l'orientale	 Poisson Crumble d'épices
Courgettes persillées	Gratin dauphinois	Semoule	Carottes persillées
Frippons	 Mi-chèvre	 Carré Bretagne	Vache qui rit
Crème dessert chocolat	 Kiwi	Flan pâtissier 	Flan nappé vanille
lun 15 oct	mar 16 oct		ven 19 oct
 Coleslaw vinaigrette	 Concombre vinaigrette		Taboulé de boulgour
Rôti de porc à l'ancienne	Paupiette de veau au jus		Poisson meunière quartier citron
Pâtes	Rousties de légumes		Epinard béchamel
Petit fouré fraise	 Carré de ligueil		 Edam
Yaourt nature sucré	Liegeois vanille	 Pomme 	

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



CRUDITÉS DE SAISON



NOUVEAUTÉS



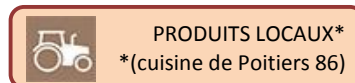
FROMAGES A LA COUPE



DESSERTS MAISON



VIANDE BOVINE  
FRANÇAISE



PRODUITS LOCAUX\*  
\*(cuisine de Poitiers 86)

