

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT EPAIN

MOIS D'OCTOBRE 2020

lun 28 sept	mar 29 sept	jeu 01 oct	ven 02 oct
Céleri rémoulade	Salade arlequin (Salade verte, tomate, maïs, concombre)	Concombre au fromage blanc	Pâté de foie
Knacki	Poulet rôti	Hachis aux lentilles (couche de lentilles / couche de purée / chapelure)	Dos de colin à l'estragon
Haricots blancs	Printanière de légumes		Riz
Rondelé nature	Yaourt nature sucré	Carré de ligueil	Emmental
Fruit	Galette bretonne	Crème dessert chocolat	Eclair vanille
lun 05 oct	mar 06 oct	jeu 08 oct	ven 09 oct
Coleslaw vinaigrette (carotte/ chou blanc)	Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Terrine de campagne
Rôti de porc vallée d'auge	Nuggets de blé	Couscous (plat complet)	Haché de thon
Pâtes	Petits pois carottes		Ratatouille
Yaourt aromatisé	Gouda	Vache picon	Tomme noire
Madeleine	Fruit	Fruit	Moëlleux au chocolat
lun 12 oct	mar 13 oct	jeu 15 oct	ven 16 oct
Carottes râpées sauce cocktail	Pomme de terre au pesto	Salade de chou-fleur, maïs, concombre, vinaigrette à l'ancienne	Tomate vinaigrette au basilic
Sauté de poulet à la mexicaine	Pépites de poisson aux 3 céréales	Grillé de porc sauce barbecue	Aiguillettes de blé et carottes
Pommes rissolées	Courgettes persillées	Flageolets	Purée de brocolis
Camembert	Chanteneige	Petit suisse sucré	Brie
Compote	Liégeois vanille	Fruit	Brownies aux haricots rouges

CRUDITÉS

DESSERTS MAISON

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE

FOURNISSEURS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)

Les Herbes fraîches et aromates



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

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

