

RESTAURANT SCOLAIRE

Le déjeuner doit comprendre : une crudité, un fruit ou légume cru (C)- de la viande ou du poisson ou des œufs (VPO) –des légumes verts ou fruit cuits (LVC) – des féculents (FT) – un fromage (FR) ou un produit laitier (PL).

***Menus du mois
d'octobre 2020***

| | Jeudi 1er | | Vendredi 02 |
|---------------------------|--|------------------------------------|---|
| C FT VPO FR C | Salade californienne Spaghetti bolognaise Emmental râpé Fruit | LVC VPO FT FR C LVC | Œuf macédoine Moules frites Fromage Salade de fruits |

| | Lundi 05 | | Mardi 06 | | Jeudi 8 | | Vendredi 9 |
|------------------------------------|--|---|---|-------------------------------------|--|---|---|
| C LVC VPO FT LVC PL | Betteraves rouges et radis Chili Con Végi Riz Yaourt aux fruits | C VPO FT LVC PL PL | Carottes râpées au citron et noisettes Rôti de porc aux pruneaux Purée verte Crème arlequin maison | FR FT C VPO LVC FT | Toast au chèvre sur salade Escalope sauce crème aux champignons Haricots verts Gâteau au chocolat | C FT VPO FR LVC FT PL | Taboulé Filet de lieu pané Gratin de courgettes et pommes de terre Fromage blanc |
| | Lundi 12 | | Mardi 13 | | Jeudi 15 | | Vendredi 16 |
| FT FR VPO LVC FT C | Crêpe au fromage Steak haché Petits pois carottes Fruit | LVC FT VPO FR C FT PL | Soupe au potiron Omelette au fromage Salade Riz au lait | LVC FR FT VPO LVC PL | Salade Couscous poulet merguez Petits suisses | C FR VPO LVC FT LVC | Salade grecque Blanquette de poisson Poêlée de légumes Compote et biscuits |

VACANCES DE LA TOUSSAINT