

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du mois d'octobre 2022

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) – légumineuses protidiques (LP) - un fromage (FR) ou un produit laitier (PL).

	Lundi 03		Mardi 04		Jeudi 06		Vendredi 07
C LP LVC FT PL LVC	Betteraves râpées vinaigrette et radis Chili con aux Riz Yaourt aux fruits	C VPO FT LVC PL PL	Salade verte au maïs et tomate Rôti de porc aux pruneaux Purée verte Crème arlequin	FR FT C VPO LVC FT	Toast au chèvre sur salade Escalope de dinde sauce crème aux champignons Haricots verts Gâteau au chocolat	FT C VPO FR LVC FR LVC	Taboulé Blanquette de poisson Poêlée de légumes Fromage Compote et biscuit
	Lundi 10		Mardi 11		Jeudi 13		Vendredi 14
FT FR VPO LVC FT C	Crêpe au fromage Steak haché Petits pois carottes Fruit	LVC FT VPO FR FT C FT PL	Carottes râpées au citron Omelette au fromage et pommes de terre Salade Riz au lait	LVC FR FT VPO LVC PL	Salade Couscous poulet merguez Petits suisses	C FR VPO LVC FT LVC C	Salade grecque Paëlla de poisson Salade de fruits
	Lundi 17		Mardi 18		Jeudi 20		Vendredi 21
C LVC VPO FT FR C	Salade flamande Cassoulet maison Fromage Fruit	LVC VPO FT C PL	Soupe de légumes Hachis parmentier à la purée de potiron Salade Crème chocolat	C PL VPO FT PL	Concombre alpin Escalope de poulet Pommes sautées Yaourt	CFR VPO LVC FT LVC C	Self-service <i>Compose ton menu !</i>

VACANCES DE LA TOUSSAINT