

Menus des restaurants scolaires OCTOBRE 2020

LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE
<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>EMINCE DE BŒUF FORESTIER (Bœuf Brier Charolais local)</p> <p>POLENTA CREMEUSE</p> <p>KIRI</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p> <p>CROUSTI FROMAGE</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>CABILLAUD SAUCE NORMANDE</p> <p>EPINARDS A LA CREME / BLE</p> <p>BRIE A LA COUPE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p style="text-align: center;">PAIN COMPLET</p>	<p>SALADE D'ENDIVES</p> <p>ROTI DE PORC CHASSEUR</p> <p>POMMES MOUSSELINE</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>CREME AU CAMEL</p> <p>PANE DE BLE TOMATE ET MOZARRELLA</p>	<p>ŒUF DUR VINAIGRETTE</p> <p>PAELLA AU POULET (Poulet Grand Est)</p> <p>CANTADOU</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PAELLA AU POISSON</p>	<p>POTAGE ESAEÛ</p> <p>TAJINE DE SEMOULE AUX LEGUMES</p> <p>MINI CABRETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p style="text-align: center;">REPAS VEGETARIEN</p>
LUNDI 05 OCTOBRE	MARDI 06 OCTOBRE	MERCREDI 07 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE	VENDREDI 09 OCTOBRE
<p>RADIS BEURRE</p> <p>COLIN A LA PROVENCALE</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE</p>	<p>SALADE DE MACHE ET SES CROUTONS</p> <p>SAUTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>PATES</p> <p>EDAM BIO</p> <p>CREME VANILLE</p> <p>BOULETTES DE LENTILLES ET SARASIN</p>	<p>POTAGE</p> <p>CASSOLET AU CANARD</p> <p>BABYBEL</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> <p>CASSOLET AU THON</p>	<p>CRUDITEES</p> <p>EMINCE DE VOLAILLE</p> <p>PUREE TROIS LEGUMES</p> <p>KIRI</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> <p>NUGGETS DE BLE</p>	<p>SALADE DE BETTERAVES</p> <p>COUSCOUS BOULETTES FALAFELLES</p> <p>SEMOULE</p> <p>COMTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p style="text-align: center;">REPAS VEGETARIEN</p>
LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
<p>SALADE AMERICAINE</p> <p>POISSON PANE SAUCE TARTARE</p> <p>PETIT POIS CAROTTES BIO</p> <p>PETIT LOUIS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>CAPPELLETTIS EPINARDS ET RICOTTA</p> <p>CHAVROUX</p> <p>DANETTE CHOCOLAT</p> <p style="text-align: center;">REPAS VEGETARIEN</p>	<p>CONCOMBRE A LA CREME</p> <p>POULET CHASSEUR</p> <p>POMMES FONDANTES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE BIO</p> <p>TORTILLAS</p>	<p>TABOULE ORIENTAL</p> <p>SAUCISSE A CUIRE</p> <p>LENTILLES ET CAROTTES</p> <p>CANTADOU</p> <p>FRUIT DE SAISON (Pommes du verger Lorrain Wagner à Halstroff)</p> <p>CREPE AU FROMAGE</p>	<p>SALADE DE CHOU ROUGE</p> <p>SAUTE DE BŒUF</p> <p>RIZ</p> <p>EDAM</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>CROUSTI FROMAGE</p>
LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
<p>SALADE CARNAVAL</p> <p>SAUTE DE VEAU AUX OLIVES</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>LANGUE DE CHAT</p> <p>PETIT FILOU CHOCOLAT</p> <p>AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIERE</p> <p>PATES</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>FRUITS AU SIROP</p> <p>GALETTE DE POIS ET LEGUMES</p>	<p>ROSETTE (ŒUF MACEDOINE)</p> <p>COLIN A LA PROVENCALE</p> <p>BOULGOUR BIO AUX PETITS LEGUMES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE CHOU CHINOIS</p> <p>SAUTE DE PORC A LA CHINOISE</p> <p>EMINCE DE LEGUMES CHINOIS / RIZ</p> <p>KIDIBOU</p> <p>COMPOTE POMME GRENADE</p> <p>CROUSTI FROMAGE</p> <p style="text-align: center;">REPAS CHINOIS</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON</p> <p>PARMENTIER DE LENTILLES</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>HACHIS AU THON</p> <p style="text-align: center;">REPAS VEGETARIEN</p>
LUNDI 26 OCTOBRE	MARDI 27 OCTOBRE	MERCREDI 28 OCTOBRE	JEUDI 29 OCTOBRE	VENDREDI 30 OCTOBRE
<p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>SAUTE DE DINDE A LA PROVENCALE</p> <p>PUREE AUX ARTICHAUTS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> <p>SAUTE DE POISSON A LA PROVENCALE</p>	<p>POTAGE</p> <p>RAVIOLIS</p> <p>TARTARE AUX NOIX</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE</p> <p style="text-align: center;">PAIN AUX CEREALES</p>	<p>CONCOMBRE A LA CREME</p> <p>RIZ A LA MEXICAINE</p> <p>POIS CHICHES ET HARICOTS ROUGES</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>COMPOTE POMMES LITCHIES</p> <p>NUGGETS DE BLE</p> <p style="text-align: center;">REPAS VEGETARIEN</p>	<p>CAROTTES CITRONNEES</p> <p>EMINCE DE BŒUF AUX CAROTTES</p> <p>Viande "Qualité Lorraine"</p> <p>SEMOULE AUX PETITS LEGUMES</p> <p>SIX DE SAVOIE</p> <p>YAOURT FRAISE BIO</p> <p>BOULETTE VEGETALE</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON A LA CREME</p> <p>COQUILLETES</p> <p>GRUYERE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>