



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre 2018

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade bulbesque <i>(fenouil, poireau, noisettes)</i> Lasagnes bolognaises Fruit	Croissant du moussaillon Sot l'y laisse de dinde Cocotte bruxelloise Yaourt	Salade de riz charcutière <i>(riz, dés de jambon, cornichons)</i> Poisson sauce hollandaise Haricots verts Pancake et son sirop saveur érable	Salade verte aux croûtons Poulet yiaourtlou Blé pilaf Bleu (fromage pâte persillée) et abricot sec
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Semaine du Goût</b> <b>Graines et grains</b> Tofu en multicolor <i>(tofu, carottes, petits pois, graines de cumin)</i> Filet mignon ou rôti de porc en panure de graines de sésame et de pavot Pois chiches Crêpe Montebello (framboise, pistache)	<b>Semaine du Goût</b> <b>Graines et grains</b> Salade de la Chalosse <i>(salade verte, pop corn, gésiers confits, kiwi)</i> Poisson sauce à la moutarde ancienne Riz Croustillant aux poires, cardamome, anis vert	<b>Semaine du Goût</b> <b>Graines et grains</b> Velouté de maïs Magret ou aiguillettes de canard sauce à la grenade Couscous de sarrasin Glace à la vanille	<b>Semaine du Goût</b> <b>Graines et grains</b> Pavé au poivre Gigot d'agneau en croûte de sel Poêlée de patates douces aux graines de tournesol et de courge Petits grains sucrés
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Chou-fleur en version océane <i>(chou-fleur, ciboulette, thon)</i> Petit salé aux lentilles Liégeois de fruits	Soupe verdurette Merguez Gratin dauphinois Fruit	Salade d'automne <i>(salade verte, brisures de marron, champignons)</i> Rôti de boeuf Riz aux oignons et tomates séchées Cantal jeune (fromage pâte pressée) et pâte de coing	Perles et compagnie <i>(perles de pâte, cœurs de palmier, olives)</i> Fruits de mer façon mouclade Carottes et panais Dessert du placard