

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre 2019

Mardi 1er	Jeudi 3	Vendredi 4	
Croûte d'Agecanonix Cioppino de fruits de mer Perles de pâtes Fruit	Salade des vendages <i>(salade verte, grains de raisin, noix, fromage)</i> Cocotte de pintade aux échalotes Pommes de terre rissolées Mousse au chocolat	Pâté en terrine Bœuf miroton Salsifis en crumble de tortillas Fromage	
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Semaine du Goût - Montagnes Pyrénées			
Pyrénées Atlantiques Tourin blanchi à l'ail et ses petits croûtons dorés Merlu Koskera Gâteau basque ou Russe (<i>en fc approv.</i>)	Hautes-Pyrénées Salade des Baronnies <i>(salade verte, châtaignes, ventrèche)</i> Daube montagnarde comme à Barèges Croustade du Pays Toy aux myrtilles	Pyrénées Centrales Bouillon et vermicelle, avec fromage râpé Soupe de « tèques » Coustellou et saucisse Croustade de chez nous aux pommes	Pyrénées Orientales Escalivade aux anchois Boles de Picolat et leurs haricots en grains Rousquilles
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Taboulé automnal <i>(boulgour, quinoa, pomme, betterave, céleri)</i> Nems au jambon blanc et ricotta Régal de Bugs Bunny Fruit	Menu du placard	Salade de lentilles ponote <i>(lentilles vertes, lardons, cantal)</i> Brochette de poisson Chou-fleur et sa sauce soubise Liégeois de fruit	Coupe du monde rugby - Pays hôte Menu JAPON Coleslaw à la japonaise Oyakudon (<i>poulet, oeuf et riz</i>) Doroyaki à la confiture de cerise

Sous réserve de modifications (raisons techniques, problème d'approvisionnement ou de livraison)