

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 21 au 25 Octobre 2019

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Féculent : Salade de riz au surimi	60/80	Crudité/Cuidité : Cœur de palmier, thon, tomate	40/60	Cuidité : Macédoine vinaigrette	50/70	Cuidité : Potage maison	1/6 à 1/8	Entrée prot : Ballotine aux olives Sans porc : Œufs durs mayonnaise	30
Viande	Hors catégorie : Beef haché au jus	50/70	Pré-frit : Escalope viennoise	50/70	VNHBVAA : Bœuf gouash (<i>paprika, ail, oignons, tomate</i>)	50/70	VNHBVAA : Roti de veau chasseur (<i>oignons, champ, échalotes, vin blanc</i>)	50/70	Poisson : Colombo de poisson (<i>cabillaud, lait de coco, poivrons, épices</i>)	50/70
Légumes	Légume : Poireaux béchamel	100	Féculent : Farfales au pesto	120/170	Féculent : Polente au jus	120/170	Légume : Choux fleurs persillés	100	Féculent : Riz madras (<i>ananas, raisins secs</i>)	120/170
Fromage	Fge entre 100 et 150mg Ca : Bûche de chèvre	20/30	PL < 5% +100mg : Faisselle	100	Fge +150mg Ca : St Paulin	20/30	Fge +150mg Ca : Meule de Savoie	20/30	Fge entre 100 et 150mg Ca : Bleu douceur	20/30
Dessert	Autre : Oreillons d'abricots au sirop	100	Fruit cru 100% : Salade d'agrumes	100	Fruit cru 100% : Poire	100	Dessert +15% de L : Moelleux aux amandes	60	Fruit cru 100% : Clémentines	100
	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40

Grammages : x/y où "x" est le grammage recommandé en maternelle et "y" est le grammage recommandé en élémentaire ; conforme à l'annexe 2 des recommandations du GEMRCN. Tous les poids s'entendent en poids cuits, hors sauce ou

* Viande de boeuf, veau et agneau d'origine connue

** =Produits de saison