


MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 4 au 8 Novembre 2019

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Entrée +15% de L : Céleri rémoulade	50/70	Crudité : Salade d'endives au fromage	20/30	Crudité : Pamplemousse	1/2	Cuidité : Potage	1/8 à 1/6	Crudité : Avocat vinaigrette	50/70
Viande	Poisson : Filet de colin sauce hollandaise au coulis d'asperges vertes	50/70	VNHBVAA : Estouffade de bœuf à la provençale (tomate, olives, herbes)	50/70	Volaille : Curry de dinde (crème, curry, pommes, raisins, ananas, amandes)	50/70	VNHBVAA : Roti de veau marenco (vin blanc, champignons, tomates, oignons)	50/70	Autre : Beef haché au jus	50/70
Légumes	Légume : Brunoise de légumes	100	Légumes : Carottes sautées persillées	100	Féculent : Farfales	120/170	Légume : Gratin de choux fleurs	100	Féculent : Pommes de terre sautées	120/170
Fromage	PL <5% de MG : Petits suisses aromatisés	60	Fge entre 100 et 150 mg Ca : Brie	20/30	PL <5% +100mg Ca : Yaourt	125 	Fge +150mg Ca : Bleu d'Auvergne	20/30	fge +150mg Ca : Tomme noire	20/30
Dessert	Fruit cru 100% : Banane	100	Fruit cru 100% : Poire	100	Dessert +15% de L : Tarte briochée aux fruits	40/60	Dessert +20% de G : Mousse au chocolat	12 cl	Fruit cru 100% : Ananas frais en salade	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

