

MENUS de octobre 2018

Restaurant scolaire Haie Fouassière

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1 au 5
octobre 2018

Salade de riz surimi	Salade de tomates		Concombres à la crème	Salade verte, maïs et tomates
Rôti de dinde	Jambon grillé		Jambalaya de volaille	Filet de poisson meunière
Courgettes au gratin	Pommes vapeur			Pâtes à la sauce tomate
Brie			Compote de pommes bananes	Yaourt nature sucré
Fruits de saison*	Paris Brest			

Du 8 au 12
octobre 2018

Semaine du goût : Les semences				
Quiche lorraine	Carottes râpées		Rillettes de porc	Radis beurre
Fricassée de porc	Paupiette de veau		Poulet rôti	Pavé de lieu sauce poulette*
Haricots verts	Lentilles		Frites	Blé pilaf
Fromage blanc			Bûchette de chèvre	
Muesli	Ananas sirop		Fruits de saison*	Tarte aux poires

Du 15 au 19
octobre 2018

Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette		Salade de pâtes, olives et féta	Poireaux vinaigrette
Fricassée de bœuf Marengo	Filet de poulet sauce estragon		Finger végétal /Steak soja (adulte)	Gratin de poisson*
Semoule	Mousseline de panais		Riz à la moutarde	Salade verte
Petit Enrammes	Saint Moret			
Compote de pommes	Fruits de saison*		Fruit de saison*	Pot de crème chocolat

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique



* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)