

MENUS du 5 octobre au 16 octobre 2020

Restaurant scolaire - La Haie Fouassière

LUNDI

MARDI

MERCREDI











JEUDI

VENDREDI

**Du 05 au 09
Octobre 2020**

Salade de riz surimi	Salade de tomate		Concombres à la crème	Salade verte, maïs et tomates
Sauté de dinde 	Filet de poisson meunière		Jam balaya de volaille 	Boulette de soja sauce tomate
Courgettes	Pommes vapeur 			Pâtes au beurre
Brie	Fromage à la coupe			
Fruits de saison* 	Paris Brest		Compote de pommes 	Yaourt aromatisé 

**Du 12 au 16
Octobre 2020**

Semaine du goût : En Europe				
Salade coleslaw (Angleterre)	Radis beurre		Betteraves de nos régions	Champignons à la grecque
 Fish Chips	 Paella 		 Bœuf Bourguignon  Haricots verts	 Moussaka végétarienne Salade verte 
Fromage blanc 	Tomme blanche 			
Madeleine	Tarte aux pommes		Fruits de saison* 	Compote de pêches

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

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

* 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)