



MENU RESTAURATION SCOLAIRE OCTOBRE 2009

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|
| Semaine du 05 au 09 octobre 2009 | | | | |
| Carottes râpées Bio Omelette au fromage Purée de pommes de terre Fromage blanc sucré Biscuit Compote à boire | Taboulé Escalope de poulet grillée Jardinière de légumes Fromage Fruit Chocolat + pain | Saucisson + beurre Rôti de veau Risotto aux champignons Fromage Salade de fruits Yaourt à boire | Salade de tomates vinaigrette Sauté de bœuf sauce aux oignons Courgettes à la crème vache qui rit Eclair chocolat Compote Bio Pâte de fruit + pain | Salade d'endives au gouda Pâte au saumon fumé Yaourt vanille Bio Biscuit Bio Compote |
| SEMAINE DU GOÛT | | Semaine du 12 au 16 octobre 2009 | | SEMAINE DU GOÛT |
| MENU AUTOMNE | MENU SAVEURS INSOLITES | MENU SUCRE SALE | MENU SAVEURS LOINTAINES | MENU SAVEURS EPICES |
| Salade de lentilles Grillardin de bœuf sce tomate Haricots verts persillés Fromage blanc sucré Bio Abricot sec Fruit | Guacamole et blinis Manchons de poulet Bio au chocolat Riz, maïs, haricots rouges Fromage Ananas en barre Confiture + pain | Terrine de poisson Rôti de porc aux pruneaux Poêée Arlequin de légumes et farfalles Yaourt aux deux saveurs Fruit Biscuit | Salade "Buffalo Bill" Sauté de bison sauce barbecue Frites de carottes Petit chèvre Gaufre chantilly et confiture de lait Riz au lait à boire | Tartare de tomates sur pain céréales Dos de colin en pain d'épice Tagliatelles crème de curry Moelleux au chocolat et crème anglaise Compote à boire Barre céréales |
| Semaine du 19 au 23 octobre 2009 | | | | |
| Coupelle de pâté Rôti de dinde Petits pois carottes Crème dessert chocolat Fruit Miel + pain | Concombre bulgare Bio Boulettes de bœuf tomatees Blé au beurre Fromage Compote Bio Biscuit | Tomates en salade vinaigrette Sauté de porc au caramel Potatoes aux épices Flamby Biscuit Fruit | MENU HINDOU Salade Carottes, cœur de palmiers Cuisse de poulet Tikka Massala Riz basmati Fromage Fruit Bio Pâte à tartiner | Betteraves vinaigrette Parmentier de poisson Salade verte Yaourt nautre sucré Tarte aux pommes Fruit |
| VACANCES DE LA TOUSSAINT | | Semaine du 26 au 30 octobre 2009 | | VACANCES DE LA TOUSSAINT |
| Emincé chou rouge Jambon blanc braisé sce madère Gratin de pâtes Liégeois chocolat Biscuit Yaourt aux fruits | Céleri remoulade Sauté de volaille colombo Semoule au beurre Fromage Salade de fruits Biscuit | Potage Paupiette de veau aux oignons Haricots verts persillés Riz au lait Fruit Fromage | Potage Steak hâché Purée de P. de terre et fenouil Yaourt aromatisé Fruit Chocolat + pain | Coleslaw Filet de dorade sce petits légumes Riz Fromage Flan aux pruneaux Compote |

Les Cuisines Centrales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire