

# RESTAURATION SCOLAIRE

## MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2018



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 7 octobre</b>	Poulet rôti Pommes sautées Fondu président Compote pomme <b>BIO</b>	Salade de tomates Boulettes de bœuf sauce thai Penne Yaourt brassé à la fraise <b>BIO</b>	Crudités <b>BIO</b> Cassoulet (plat complet) Poire	Potage à la tomate Colin meunière Pommes vapeur et haricots verts Yaourt sucré <b>BIO</b>
<b>Semaine du goût : Découverte du continent américain</b>				
<b>Semaine du 8 au 14 octobre</b>	<u><b>CARAIBES</b></u> Salade de blé au curry de la mer Accras de morue mayonnaise Riz Camembert <b>BIO</b>	<u><b>AMERIQUE LATINE</b></u> Sauté de dinde au lait de coco Haricots verts Edam <b>BIO</b> Cocktail de fruits	<u><b>AMERIQUE DU NORD</b></u> Salade coleslaw Cheeseburger Potatoes Fruit <b>BIO</b>	<u><b>INDIENS D'AMERIQUE</b></u> Potage Parmentier Paupiette de saumon à l'aneth Boulgour Yaourt sucré <b>BIO</b>
<b>Semaine du 15 au 21 octobre</b>	Ravioli (plat complet) Camembert Pomme <b>BIO</b>	Tomate entière Bœuf bourguignon Bâtonnières de légumes à la crème Yaourt vanille <b>BIO</b>	Crudités <b>BIO</b> Parmentier de lentilles (plat complet sans viande) Poire	Potage à la tomate Moules à la crème Frites Compote pomme-cassis <b>BIO</b>