

RESTAURANTS SCOLAIRES OCTOBRE 2018

bon appétit! MENUS

LUNDI 1^{er}

MENU FRANC COMTOIS

Lentilles vertes à l'échalote
Saucisse de Mombéliard artisanale
 Choucroute de rave et pomme de terre
 Cancoillotte à l'ail

Pomme bio de région à croquer

MARDI 2

Dés de **Concombre bio** à l'aneth
 Casserole de Moules au Curry
 Pâte "Penne" **au beurre**
Yaourt fruits de la passion

JEUDI 4

Assiette de Frisée au vinaigre de Xéres
 Mijoté de **Bœuf** aux panais
 accompagné de "coco blanc"
Flan chocolat noir maison

VENDREDI 5

Dés de pomme de terre et mimolette
 Dinde rôtie, jus léger
 Haricots verts persillés
 Raisin chasselas en grappe

LUNDI 8

Blanc de poireau sauce verte
 Omelette aux champignons frais
 Purée de potimarron
 Petit fromage fondu au lait de vache
 Prunes du pays

MARDI 9

Taboulé (semoule complète bio) aux olives
 Sauté de canard au poivre concassé
 Petits pois cuisinés
 Babybel vert
 Poire bio

JEUDI 11

Radis beurre et sel
Sous noix de veau au four
 Sauce froide au raifort, bié, tomate
Crème vanille maison

VENDREDI 12

Feuille de Batavia au cantal
 Anchoïade de hoki (anchois)
 Petites carottes en marmite
 Mosaïque de fruits

LUNDI 15

Salade de pois chiche
 Suprême de poulet au piment d'Espelette
 Trio de chou romanesco
 Portion de camembert
 Raisin muscat

MARDI 16

Pâté de campagne et cornichons
 Cabillaud frais et beurre d'escargot
Riz blanc bio cuit "créole"
 Petit fromage frais
 Banane

JEUDI 18

Panaché de Trévisse aux pignons de pin
 Ravioli aux épinards gratinés
Morbier
Compote de coing maison
 Pain ciabatta

VENDREDI 19

Tomate cerise à croquer
 Pot au feu
 Légumes du bouillon
Yaourt nature sucré
Biscuit à la mirabelle

En vert : produit local ou artisanal