



Semaine 41 - du 5 au 9 octobre 2020



	ENTREES	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Lundi 5	Céleri milanais	Escalope de dinde locale	Carottes locales fraîches	Fromage local	Beignet au chocolat
	Saucisson sec	Brochette de dinde locale	Brocolis frais	Yaourt local	Ananas frais
	Salade composée		Semoule		Fruit au choix
Mardi 6	Betteraves et maïs vinaigrette	Moules	Frites locales	Fromage local	Pomme locale
	Salade de gésiers	Sauté de dinde locale	Ratatouille	Yaourt local	Far breton maison
	Salade verte		Endives		Fruit au choix
Mercredi 7	Cornet de jambon	Croque monsieur maison	Salade verte	Fromage local	Yaourt au fruit local
	Salade composée	Cervelas obernois	Petits pois/carottes	Yaourt local	
					Fruit au choix
Jeudi 8	Potage	Sauté de pintade locale	Haricots verts	Fromage local	Pépitos maison
	Salade composée	Sauté d'agneau	Pâtes	Yaourt local	
	Rillettes locale	Repas végétarien	Flageolets		Fruit au choix
Vendredi 9	Carottes vinaigrette	Poisson pané	Riz pilaf	Fromage local	Smoothie kiwi maison
	Salade composée	Poisson frais	Purée de brocolis	Yaourt local	Tarte à la banane spéciale
	Entrée du jour		Haricots beurre persillés		Fruit au choix

Menu pour groupe scolaire primaire et maternelle
 VBF
 PL
 Viande Bovine Française
 Produits locaux

Le Principal
 David PATAT

Le Gestionnaire
 Anthony BELLANGER



Semaine 42 - du 12 au 16 octobre 2020



	ENTREES	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Lundi 12	Friands	Poulet local aux épices	Embeurré de chou	Fromage local	Yaourt aromatisé local
	Endives à la vinaigrette	Sauté de dinde	Semoule	Yaourt local	Yaourt sucré local
	Poireaux fraîches à la vinaigrette		Petits pois à la crème		Fruit au choix
Mardi 13	Pamplemeousse	Lasagnes maison	Salade verte	Fromage local	Compote
	Andouille	Choucroute	Brocolis	Yaourt local	Panna cotta maison
	Salade composée		Endives		Fruit au choix
Mercredi 14	Cornet de jambon	Rôti de porc local	Purée de légumes maison	Fromage local	Yaourt bio vanille
	Salade composée	Petit salé local	Nugget de choux fleurs	Yaourt local	
					Fruit au choix
Jeudi 15	Carottes au thon	Chipolatas de volaille locale	Haricots verts	Fromage local	Tarte au carambar maison
	Betterave à la vinaigrette	Sauté de veau	Riz pilaf	Yaourt local	Tarte au citron maison
	Salade frisée aux lardons et au jambon	Repas végétarien	Flageolets		Fruit au choix
Vendredi 16	Mousse de foie	Poisson	Carottes à l'ail	Fromage local	Crème dessert
	Maïs vinaigrette	Boulettes de bœuf	Pâtes	Yaourt local	Pêche au sirop
	Entrée du jour		Légumes verts		Fruit au choix

Menu pour groupe scolaire primaire et maternelle
Viande Bovine Française
Produits locaux

Le Principal
David PATAT

Le Gestionnaire
Anthony BELLANGER

VBF
PL