

O

C

T

O

B

R

# MENU Restaurants scolaires 2020

## MENU VEGETARIEN

### Lundi 5

Crêpe au fromage  
Œufs durs  
*Epinards et pomme de terre à la crème*  
Cantal  
*Fruit de saison*

### Mardi 6

Mâche et croustons  
Filet de merlu croustillant  
Coquillettes  
Crème dessert chocolat **BIO**

### Mercredi 7

Macédoine à la russe  
Pilon de poulet au citron  
Pommes noisette  
Fromage  
*Fruit de saison*

### Jendredi 8

Charcuterie  
Hachi Parmentier au potiron  
Vache qui rit  
*Fruit de saison*

### Vendredi 9

Chou blanc et cantal en dés  
Sauté de veau\* aux olives  
*Carottes BIO vichy*  
Tarte au chocolat

## SEMAINE DU GOUT

### Lundi 12

*Laitue et fourme d'Ambert AOP*  
Filet de saumon frais au beurre persillé  
Riz safrané  
*Fruit de saison BIO*

### Mardi 13

Pizza au comté et beaufort AOP  
Emincé de poulet aux pruneaux d'Agen  
Haricots verts à l'ail rose de Lautrec Label Rouge  
Compote de pomme **BIO**  
Brioche

## MENU VEGETARIEN

### Mercredi 14

Concombre en vinaigrette  
Nuggets de fromage  
*Ratatouille BIO*  
Dessert lacté  
Biscuit

### Jendredi 15

*Carottes râpées* en vinaigrette à l'échalote  
Saucisse grillée de Toulouse Label Rouge  
Ragout de Haricots tarbais label rouge  
Fromage blanc aux fruits

### Vendredi 16

Lentilles en salade à l'oignon doux des Cévennes AOP  
Bœuf BBC\* aux olives  
Purée de *petits pois*  
Camembert **BIO**  
*Fruit de saison*