Service Education

Restauration Scolaire

LILLEBONNE

MENU DU 7 OCTOBRE AU 1er NOVEMBRE 2024

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7octobre	Tomates vinaigrette	Longe de porc, jeunes carottes à l'aïl, purée mousseline	Emmental	Muffin chocolat
Mardi 8 octobre	Salade mexicaine mayonnaise	Gratin de coquillettes veggie à la sauce tomate	Petit Louis tartine	Fruit de saison
Mercredi 9 octobre	Paté de campagne	Fricassée de volaille, haricots verts persillés	Edam	Pêche au sirop
Jeudi 10 octobre	Carottes rapées vinaigrette	Rôti de bœuf, frites	Chanteneige	Fruit de saison
Vendredi 11 octobre	Salade bretonne	Filet de Hoki au four, ratatouille et boulgour		Crème dessert vanille
	ENTREE	**SEMAINE DU GOÛT LES FRUITS**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lund 14 octobre	Salade de pommes de terre	Steak haché de bœuf à l'échalotte, petits pois au beurre	Petit suisse sucré	*Crumble pomme framboise*
Mardi 15 octobre	*Salade de riz surimi mandarine*	Omelette au fromage, brocolis persillés, pommes quartines	Six de Savoie	*Fruit de saison raisin*
Mercredi 16 octobre	Concombre bulgare	*Fricassée de volaille aux baies de cassis,* semoule et petits légumes	Saint Paulin	Compote pomme pruneaux
Jeudi 17 octobre	*Salade verte aux noix*	Boudin blanc, *pomme au four* et purée mousseline		Flan nappé caramel
Vendredi 18 octobre	Macédoine mayonnaise	Blanquette de poisson, épinards à la crème et riz créole	Camembert	*Salade de fruits Acupulco*
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 21 octobre	Chou fleur vinaigrette	Rôti de dinde au romarin, purée de potiron	Carré fondu	Fruit de saison
Mardi 22 octobre	Tomates maïs vinaigrette	Filet de colin sauce citron, ratatouille et macaronis	Mimolette	Tarte au chocolat
Mercredi 23 octobre	Crêpe au fromage	Bœuf bourguignon, poêlée pommes de terre salsifis carottes		Crème dessert praliné
Jeudi 24 octobre	Betteraves au fromage	Jambon blanc, haricots blancs sauce tomate		Yaourt aromatisé
Vendredi 25 octobre	Carottes rapées vinaigrette	Clafoutis niçois, salade verte	Petit suisse sucré	Fruit de saison
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 28 octobre	Céléri frais rémoulade	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 29 octobre	Salade verte vinaigrette	Galette de soja sauce provençale, riz créole		Liégeois vanille
Mercredi 30 octobre	Chou rouge aux pommes	Cordon bleu, haricots beurre à l'échalote, tortis au beurre		Fromage blanc aux fruits
Jeudi 31 octobre	Concombre bulgare	Sauté de veau sauce forestière, petits pois à l'estragon	Délice emmental	Tarte grillée abricot
Vendredi 1er novembre		**FERIE**		

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact ave l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céléri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)

Menu Végétarien