

RESTAURANT SCOLAIRE - Ecole Saint Marceau - DIEC

MOIS D'OCTOBRE 2020

lun 28 sept	mar 29 sept	jeu 01 oct	ven 02 oct
 Céleri rémoulade	 Salade arlequin (Salade verte, tomate, maïs, concombre)	 Concombre au fromage blanc	 Pâté de foie Carottes râpées
Knack Knack de volaille	Poulet rôti	Hachis aux lentilles (couche de lentilles / couche de purée / chapelure)	Dos de colin à l'estragon
Haricots blancs	Printanière de légumes		Riz
Rondelé nature	Yaourt nature sucré	 Carré de ligueil 	 Emmental
 Fruit 	Galette bretonne	Compote	Eclair vanille
lun 05 oct	mar 06 oct	jeu 08 oct	ven 09 oct
 leslaw vinaigrette (carotte/ chou blanc)	Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Terrine de campagne Salade de concombre radis rondelles maïs
Rôti de porc vallée d'auge Escalope de volaille au jus	Nuggets de blé	Couscous (plat complet)	Haché de thon
Pâtes	Petits pois carottes	Vache picon	Ratatouille
Yaourt aromatisé	 Gouda	 Fruit	 Tomme noire
Madeleine	 Fruit	 Fruit	 Moelleux au chocolat
lun 12 oct	mar 13 oct	jeu 15 oct	ven 16 oct
 Carottes râpées sauce cocktail	 Pomme de terre au pesto	 Salade de chou-fleur, maïs, concombre, vinaigrette à l'ancienne	 Tomate vinaigrette au basilic
Sauté de poulet à la mexicaine	Pépites de poisson aux 3 céréales	Grillé de porc sauce barbecue Steak haché	 Aiguillettes de blé et carottes
Pommes rissolées	Courgettes persillées	Flageolets	Purée de brocolis
 Camembert 	Chanteneige	Petit suisse sucré	 Brie
Compote	Liégeois vanille	 Fruit 	 Brownies aux haricots rouges 

 **CRUDITÉS**

 **DESSERTS MAISON**

 **NOUVEAUTÉS**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **FOURNISSEURS LOCAUX***
*(cuisine de Poitiers 86)

Les Herbes fraîches et aromates



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Variante pour les menus Sans Porc