














# Restauration scolaire



Semaine du Lundi 11 Octobre 2021 au Vendredi 14 Octobre 2021

Hivers 2	DEJEUNER
<b>Lundi</b> <b>11/10/2021</b> 	<b>Découverte herbes aromatiques ( toast basilic)</b>  SALADE PATE MULTICOLORE AUX LEGUMES  DOS CABILLAUD BEURRE CITRONNE  EPINARDS BRANCHES EN BECHAMEL  GOUDA BIO PORTION   ANANAS FRAIS 
<b>Mardi</b> <b>12/10/2021</b> 	<b>Découverte herbes aromatiques ( toast aneth)</b>  CAROTTE RAPEE   JAMBON BRAISE BASSE TEMPERATURE  PUREE PDT GRATINEE A L EMMENTAL  BEAUFORT AOP   FRUITS DE SAISON
<b>Jeudi</b> <b>13/10/2021</b> 	<b>Découverte herbes aromatiques ( toast estragon)</b>  VELOUTE POTIRON  LASAGNE DE LEGUMES  YAOURT VANILLE BIO   BEIGNET CHOCOLAT
<b>Vendredi</b> <b>14/10/2021</b> 	<b>Découverte herbes aromatiques ( toast coriande)</b>  SALADE COLESLAW   BOEUF BRAISE   POMME DE TERRE CROUSTINE  SAINT NECTAIRE AOP   COMPOTE DE POMME BIO 

**EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.**



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.