

MENUS des RESTAURANTS SCOLAIRES

ANNEE 2019

Période du 1er au 31 octobre 2019



	LUNDI	MARDI 1er	JEUDI 03	VENDREDI 04
Semaine du 1er au 04 octobre		Salade de carotte vinaigrette Pain Cari de Daurade Riz blanc Haricot rouge Yaourt nature sucré	Printanière de dinde Riz blanc Fromage individuel Fruit frais	Salade soleil vinaigrette Pain Poisson Pané Purée Yaourt à boire
Semaine du 07 au 11 octobre	LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
	Salade de carotte vinaigrette Pain Omelette roulée nature Riz blanc Lentille Compote de fruit	Salade de macédoine vinaigrette Pain Navarin de canard Riz blanc Fromage individuel Biscuit	Salade de concombre vinaigrette Cari de porc à la niçoise (Peï) Riz blanc Liégeois crème	Salade mixte vinaigrette Pain Sauce thon Riz blanc Haricot blanc Crème dessert
Semaine du 14 au 18 octobre	LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
		Bonnes Vacances !		
Semaine du 21 au 25 octobre	LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
		Bonnes Vacances !		
Semaine du 28 au 31 octobre	LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 31	
	Salade de choux au fromage Pain Rougail boucané (Peï) Riz blanc Pois du Cap Gâteau pays	Salade de carotte vinaigrette Pain Emincé de poulet suprême (Peï) Pomme de terre rissolée Fromage frais nature sucré	Pain Riz Cantonnais Végétarien (Œufs, Carottes, Petits pois, Champignons,) Fromage individuel Fruit frais	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

(Peï) Plat principal à base de "Viandes PEI"



LEGENDE
viandes, poissons, œufs
produits laitiers
produits sucrés
fruits et légumes cuits
fruits et légumes crus
matières grasses
féculent