



MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

PÉRIODE DU 30 OCTOBRE 2017 AU 27 NOVEMBRE 2017

PÉRIODE SCOLAIRE ET CENTRE DE LOISIRS.



Lundi 30 Octobre 2017	Mardi 31 Octobre 2017	Mercredi 1 Novembre 2017	Jeudi 2 Novembre 2017	Vendredi 3 Novembre 2017
Salade de tomates ou Salade de betteraves Jambon blanc Tortis Velouté fruit	Carottes râpées Rôti de porc Haricots beurre Fromage Fruit de saison	FERIE	Feuilleté au fromage Paupiette de veau Printanière de légumes Fruit de saison	Salade de concombres Filet de colin Riz créole Fromage blanc et fruits frais
Lundi 6 Novembre 2017	Mardi 7 Novembre 2017	Mercredi 8 Novembre 2017	Jeudi 9 Novembre 2017	Vendredi 10 Novembre 2017
Potage tomates vermicelle Escalope viennoise Poêlée de légumes Ananas frais	Duo de salades Moussaka Crème dessert vanille chocolat	Salade de haricots verts Filet de poisson sauce normande Chou fleur Fromage Fruit de saison	Avocat vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne (UE) Riz créole Fruit de saison	Salade de thon, maïs et tomates Œuf dur à la crème Pommes vapeur Pommes cuites au four
Lundi 13 Novembre 2017	Mardi 14 Novembre 2017	Mercredi 15 Novembre 2017	Jeudi 16 Novembre 2017	Vendredi 17 Novembre 2017
Maquereaux sauce moutarde Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Fruit de saison	Potage de légumes Rôti de bœuf Haricots verts Fromage Fruit de saison	Pastèque Croissant au jambon Salade verte Petits suisses	Salade d'endives Couscous merguez poulet Glace	Salade de cervelas pommes et noix Fileté de poisson pané Brocolis Salade de fruits frais
Lundi 20 Novembre 2017	Mardi 21 Novembre 2017	Mercredi 22 Novembre 2017	Jeudi 23 Novembre 2017	Vendredi 24 Novembre 2017
Asperges vinaigrette Brochette de viande Colorado Chou fleur gratiné Eclair au chocolat ou vanille	Salade de betteraves Saucisse Pommes frites Fruit de saison	Salade de concombres alpins Rôti de dinde Rôtis de légumes Compote de pommes fraîches	Salade fromagère Sauté d'agneau (UE) Flageolets Flan nappé caramel	Carottes râpées Spaghettis de la mer Fruit de saison
Lundi 27 Novembre 2017				
Pomelos Langue de bœuf sauce tomate Purée de pommes de terre Fruit de saison				<p>Dr Marie Vallet golfnutrition@gmail.com</p> <p>Comportement en Nutrition Groupes & Sportifs 07.60.61.46.02</p> <p>LA NUTRITION ET LE GOLFEUR</p>



Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



VIANDE DE BŒUF 100% MUSCLES



VIANDE BOVINE FRANCAISE

(UE)

VIANDE D'ORIGINE UNION EUROPÉENNE



ANIMAUX nés, élevés et abattus en Normandie



VIANDE RACE NORMANDE (CIRCUIT COURT)

ANIMAUX nés, élevés et abattus en Normandie