

R E S T A U R A N T S C O L A I R E V I L L A G E	lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
	Taboulé Emincé de bœuf Bourguignon  Carottes Vapeur   Laitage	 Haricots verts en salade Filet de Colin Sauce Niçoise  Riz pilaf   Laitage	Salade d'endives croûtons emmental Cordon bleu  Petits pois carottes   Laitage	Betteraves vinaigrette  Nuggets de blé croustillants  Epinards hachés à la crème   Laitage	Concombres aux fines herbes  Fricassée de porc  Chou-fleur vapeur   Laitage
	lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
	Salade de pommes de terre Filet de hoki pané citron  Haricots verts au beurre   Laitage	Celeri remoulade  Quenelle sauce financière  Riz aux petits légumes   Laitage	Salade verte œuf dur mais Boulettes de Bœuf  Pâtes au beurre   Laitage	Lentilles en salade Rôti de porc au jus  Ratatouille   Laitage	Carottes râpées Paupiette de lapin sauce chasseur  Boulgour   Laitage
	lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
	Œuf dur mayonnaise croq végétal au fromage  Petits pois carottes   Laitage	Radis beurre Chipolatas grillées Méli mélo de haricots   Laitage	Tomates vinaigrette Pavé de poisson à la Bordelaise  Gratin de chou-fleur   Laitage	Salade de pâtes Sauté de boeuf marengo Pomme fondante au four   Laitage	 Salade de pâtes au thon   Omelette  Epinard en branche ou kiri   Laitage
	lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
	Tarte provençale Colin à l'huile d'olive  Haricots verts vapeur   Laitage	Taboulé Grignottes de poulet aux herbes  Gratin de courgettes   Laitage	Salade verte maïs emmental croûtons Rôti de porc Purée pommes de terre   Laitage	Terrine de campagne cornichons Fricadelle de bœuf sauce tomate  Carottes poêlées   Laitage	Tomates vinaigrette Brandade de poisson   Laitage
	En fin de repas, les enfants ont le choix (fromage ou laitage / fruits frais de saison ou fruits au sirop, crème dessert ou pâtisserie) selon proposition du jour.				
	<p>Attention, en fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus. Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire.</p>				
					 Produit issu de l'agriculture bio  Produit local