

Menus du 3 au 21 octobre 2022 - Restaurant scolaire

lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
<p>Brocolis - Vinaigrette</p> <p>Lentilles et riz Bio à l'indienne</p> <p>Carré Ligeui</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf Bio - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc - Sauce au jus /Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Poisson pané 100 % filet</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Cake poire chocolat du chef</p>
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Croziflette aux lardons</p> <p>Croziflette au fromage</p> <p>Petit beurre</p> <p>Compote pomme Bio</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Nuggets de poulet pané /Nuggets de poisson</p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p>Pomme</p>	<p>Lentilles Bio - Vinaigrette</p> <p>Falafels BIO de Sassenage - Sauce tomate</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Verre de lait</p> <p>Gâteau aux pommes du chef - , noix</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Gratin de pommes de terre au poisson blanc</p> <p>Yaourt Bio nature</p> <p>crème de marrons</p>
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre

