

# **Service Restauration-Production**

TEL: 04.76.29.80.65



# **MENU ECOLE**

# **SEMAINE DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE 2021**

#### **LUNDI 18 OCTOBRE:**

Crêpe tomate emmental 🏶

Escalope de dinde sauce forestière \* Sv : aiguillette de blé forestière

Choux-fleurs persillés\* 🦃

Yaourt nature

Banane

Pain

### **MARDI 19 OCTOBRE:**

Carottes râpée\*

Choucroute garnie (pommes vapeur)

sv +sp : saucisse végétale avec ses pommes vapeur \* Crème dessert vanille \*

Pain



#### **MERCREDI 20 OCTOBRE:**

*Repas du centre aéré*Salade de pâtes composée

(coquillette, surimi, maïs, olive noire, fromage, mayonnaise)

Filet de poisson sauce citron \*

Haricots verts persilles\*

Tiramisu à l'abricot\*

Pain

Goûter: yaourt nature/ banane

#### **JEUDI 21 OCTOBRE :**

Salade endive au fromage frais\*

Blanquette de veau (vbf)\*

Sv : galette de soja à la provençale **Riz blanc\*** 

Fromage blanc Poire

Pain



### **VENDREDI 22 OCTOBRE : repas veg**

Salade de lentilles \*

Omelette

Gratin de courge de la région\*

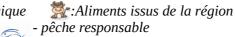
Tomme du Trièves Compote de pomme

Pain

**BON APPETIT!** 

la cuisine centrale se laisse le droit de modifier les menus en cas de problème de livraison. Merci de votre compréhension.

: Aliments issus de l'agriculture biologique VBF: viande bovine française



Pain :farine de la région \*:le « fait maison »