










RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 03 Septembre au 07 Septembre 2018

Menus du 10 Septembre au 14 Septembre 2018

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Entrée	Tomate vinaigrette	Taboulé	Betteraves	Carottes râpées 	Terrine de poisson
Plat principal	Steak haché 	Rôti de porc  (s/porc : jambon de dinde)	Filet de dinde 	Cordon bleu	Dos de colin sauce Nantua
Légume/Féculent	Purée	Gratin de chou-fleur	Petits pois/carottes	Tortis au beurre	Boulgour
Produits laitiers	Mimolette	Cantal plateau	Petit suisse nature 	Carré frais 	Yaourt aromatisé 
Dessert	Crème dessert Chocolat	Abricots	Nectarine	Pastèque	Banane



= Viande française





= Label Rouge



= Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrée	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Pâté de campagne (s/porc : friand au fromage)	Œufs mimosa
Plat principal	Jambon blanc (s/porc : jambon de dinde)	Filet de dinde 	Snacky de volaille	Steak haché 	Dos de colin sauce Aurore
Légume/Féculent	Pommes dauphines	Poêlée méridionale	Purée	Haricots verts persillés	Riz aux épices douces et tomates Provençales
Produits laitiers	Fromage blanc 	Bleu	Emmental 	Cantal plateau	Suisse aromatisé 
Dessert	Nectarine	Chocolat liégeois 	Compote de fraises	Raisin	Pêche

Légumes et fruits
Produits sucrés

VPO (Viandes, Poissons, Œufs)
Féculents Produits laitiers