








RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 17 Septembre au 21 Septembre 2018

Menus du 24 Septembre au 28 Septembre 2018

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Entrée	Betteraves	Taboulé	Mousse de canard	Haricots verts en vinaigrette	Carottes râpées 
Plat principal	Bœuf 	Quenelle de brochet sauce Nantua	Jambon blanc (s/porc : jambon de dinde)	Filet de dinde 	Dos de colin sauce Indienne
Légume/Féculent	Bourguignon  Coquillettes au beurre	Haricots verts persillés	Petits pois/carottes	Gratin de pâtes à la tomate	Céréales gourmandes
Produits laitiers	Carré frais 	St Moret	Yaourt aromatisé 	St Nectaire plateau	Bûchette de chèvre
Dessert	Poire	Compote pomme 	Pomme	Flan pâtissier	Compote de poires



= Viande française








= Label Rouge



= Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Entrée	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade Auvergnate (s/porc : salade Auvergnate sans lardons)	Terrine de poisson	Tarte à l'oignon
Plat principal	Steak haché 	Blanquette de veau 	Bouchée de poisson	Emincé de dinde 	Parmentier de poisson
Légume/Féculent	Gratin dauphinois	Pâtes tricolores	Lentilles	Polenta à la tomate	Cantal plateau
Produits laitiers	Fourme plateau	Yaourt 	Fromage blanc	Emmental 	Mousse au chocolat
Dessert	Orange	Eclair vanille	Compote pomme 	Raisin	

Légumes et fruits
Produits sucrés

VPO (Viandes, Poissons, Œufs)
Féculents Produits laitiers