

RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 14 Septembre au 18 Septembre 2020

Menus du 21 Septembre au 25 Septembre 2020

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Entrée	Carottes râpées	Tomate	Mousse de canard	Haricots verts en vinaigrette	Betteraves
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	Riz créole	Petits pois/carottes	Blé à la tomate	Pommes persillées
Produits laitiers	Carré frais	St Moret	Yaourt aromatisé	Yaourt	Bûchette de chèvre
Dessert	Poire	Compote pomme	Crème caramel aux oeufs	Raisin	Banane



= Viande française



= Label Rouge



= Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrée	Sardine et beurre	Potage	Salade Auvergnate (s/porc : salade Auvergnate sans lardons)	Chou-fleur vinaigrette	Tarte à l'oignon s/porc œuf dur vinaigrette
Plat principal	Rôti porc au jus s/porc jambon de dinde	Filet de dinde	Dos de colin sauce Hollandaise	Steak haché	Parmentier de poisson
Légume/Féculent	Gratin de Crozet	Pâtes tricolores	Riz créole	Pommes vapeurs	Cantal plateau
Produits laitiers	Petit suisse	Yaourt	Fromage blanc aux fruits	Emmental	Mousse au chocolat
Dessert	Raisin	Eclair vanille	Compote pomme	Poire	

Légumes et fruits
Produits sucrés

VPO (Viandes, Poissons, Œufs)
Féculents Produits laitiers