










RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 28 septembre au 02 Octobre 2020

Menus du 05 Octobre au 09 Octobre 2020

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
Entrée	Artichaut vinaigrette	Salade Savoyarde (Salade verte, croûtons et emmental)	Macédoine mayonnaise	Terrine de légumes	Salade de riz 
Plat principal	Blanquette de veau 	Sauté de dinde 	Steak haché	Bouchée de poisson	Rôti de porc (s/porc : filet de dinde )
Légume/Féculent	Printanière de légumes	Purée Crécy	Haricots verts persillés	Pâtes 	Flan de courgettes
Produits laitiers	Brie plateau	Yaourt aromatisé	Carré frais 	Fourme plateau	Saint Nectaire plateau
Dessert	Pomme	Orange	Crème caramel aux œufs	Raisin	Tarte aux pommes

 = Viande française
  = Label Rouge
  = Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Entrée	Macédoine vinaigrette	Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Pâté de campagne (s/porc : friand au fromage)	Œufs vinaigrette
Plat principal	Filet dinde 	Rôti veau 	Jambon blanc s/porc filet dinde vf	Steak haché 	Dos de colin sauce Aurore
Légume/Féculent	Pommes dauphines	Poêlée méridionale	Purée	Haricots verts	Pâtes au beurre
Produits laitiers	Fromage blanc 	Bleu	Emmental 	Cantal plateau	Suisse aromatisé 
Dessert	Poire	Crème aux œufs caramel	Comote de fraises	Raisin	Crème dessert vanille

Légumes et fruits **VPO (Viandes, Poissons, Œufs)**
Produits sucrés **Féculents** **Produits laitiers**