







# RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 2 Novembre au 6 Novembre 2020

Menus du 9 Novembre au 13 Novembre 2020

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Entrée	Macédoine vinaigrette	Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Pâté de campagne (s/porc : friand au fromage)	Œufs vinaigrette
Plat principal	Filet dinde 	Rôti veau 	Snacky de volaille	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	Compote de fraises	Banane	Crème dessert vanille



= Viande française









= Label Rouge



= Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrée	Carottes râpées	Tomate	FERIE	Haricots verts en vinaigrette	Betteraves
Plat principal	Bœuf 	Quenelle de brochet sauce Nantua		Filet de dinde 	Dos de colin sauce Indienne
Légume/Féculent	Bourguignon 	Riz créole		Blé à la tomate	Pommes persillées
Produits laitiers	Coquillettes au beurre	St Moret		Yaourt 	Bûchette de chèvre
Dessert	Carré frais 	Compote pomme 		Kiwi	Banane

Légumes et fruits  
Produits sucrés

VPO (Viandes, Poissons, Œufs)  
Féculents Produits laitiers