

# RESTAURANT SCOLAIRE de CRUSEILLES

## MENUS DU MOIS DE OCTOBRE 2019

Semaine 40	<b>lundi 30 septembre 2019</b>	<b>mardi 1 octobre 2019</b>		<b>jeudi 3 octobre 2019</b>	<b>vendredi 4 octobre 2019</b>
	melon	salade verte		carottes rapées	chou chinois et maïs
	pilon de poulet basquaise	chili végétarien		bœuf bourguignon	dos de merlu bisque de homard
	polenta/brocoli	riz		gratin de pommes de terre	ebly/ratatouille
	tartare	fromage des bornes		petit suisse	yaourt
	salade de fruits	crème chocolat		fruits	gâteau marbré
Semaine 41	<b>lundi 7 octobre 2019</b>	<b>mardi 8 octobre 2019</b>		<b>jeudi 10 octobre 2019</b>	<b>vendredi 11 octobre 2019</b>
	concombres aux échalotes	crème Dubarry		salade de tomates	taboulé
	sauté de porc au miel	blanc de poulet aux champignons		spaghetti bolognaise	poisson pané
	boulgour /tomates roti	pommes noisettes			épinard
	tomme de savoie	saint paulin		vache qui rit	fromage blanc
	compote	liegeois vanille		yaourt aux fruits	fruits
Semaine 42	<b>lundi 14 octobre 2019</b>	<b>mardi 15 octobre 2019</b>		<b>jeudi 17 octobre 2019</b>	<b>vendredi 18 octobre 2019</b>
	salade de maïs et surimi	salade verte		coleslaw	celeri remoulade
	chipolatas	carbonade flamande		roti de veau au thym	cabillaud à la tomate
	purée/haricots plats	céréales gourmandes		gratin de crozets/carottes	lentilles
	kiri	petit suisse	camembert	yaourt	
	fruits	fruits	salade d'ananas	éclair chocolat	
Semaine 43	<b>lundi 21 octobre 2019</b>	<b>mardi 22 octobre 2019</b>		<b>jeudi 24 octobre 2019</b>	<b>vendredi 25 octobre 2019</b>



Menu BIO



Recette du chef



BOEUF ORIGINE FRANCE



POISSON FRAIS



PRODUIT DE SAISON



PRODUIT LOCAL



Menu végétarien

