

CANTINE

OCTOBRE



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-MARCEL

MENUS octobre 2021

Menus établis par Raphaël CHARPENTIER et Yann PARMENTIER
en collaboration avec toute l'équipe de la cuisine centrale

LUNDI 4 OCTOBRE		MARDI 5 OCTOBRE		JEUDI 7 OCTOBRE		VENDREDI 8 OCTOBRE	
Salade de tomates et sa salade Escalope de dinde à la crème Purée de pommes de terre Fromage blanc et son coulis		Potage d'automne Oeuf brouillé et son feuilleté Salade verte Saint-paulin Compote de poires du verger		Carottes râpées Sauté de bœuf Normand Carottes d'antan au jus Yaourt aux fruits bio Pomme au four		Assiette de crudités Poisson grillé Riz et courgettes Petit suisse bio Mille-feuille	
LUNDI 11 OCTOBRE		MARDI 12 OCTOBRE		JEUDI 14 OCTOBRE		VENDREDI 15 OCTOBRE	
Salade d'avocat et surimi Rôti de bœuf Duo de haricots Petit suisse Fruit de saison		Concombre à la ciboulette Omelette aux herbes Pommes de terre sautées Emmental Salade d'ananas et fruits secs		Céleri rémoulade Poule au pot Légumes et riz Saint-nectaire Entremet à la praline		Assiette de betteraves à l'échalote Filet de poisson blanc sauce blanche Epinards et pommes de terre grenaille Yaourt Salade de fruits	
LUNDI 18 OCTOBRE		MARDI 19 OCTOBRE		JEUDI 21 OCTOBRE		VENDREDI 22 OCTOBRE	
Salade verte mimolette et noix Emincé de bœuf Coquillettes bio Petit suisse Fruits au sirop		Veloute de légumes Aiguillettes de blé Salade verte Gouda Liégeois au chocolat		Sardines à l'huile Rôti de porc au jus Semoule aux petits légumes Brie Flan maison		Tomates œuf dur Filet de colin Gratin de chou-fleur Yaourt bio Fruit de saison	

Produits locaux et/ou issus des circuits courts	Recette du chef	Agriculture biologique	Viande Française & pêche responsable
* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons, grèves, etc.)			Menu végétarien (les mardis midis)

* Toutes nos viandes sont d'origine Française