

Menu scolaire de la Plaine sur Mer 2018 -

2019

Du 1er au 26 Octobre 2018



01/10/2018	02/10/2018	03/10/2018	04/10/2018	05/10/2018
Salade de betteraves feta Filet de dinde rôti Pâtes Fruits	Riz niçois Filet de poisson Epinards Saint Nectaire Fruit	Concombres à la crème Escalope de porc Purée de carottes Ile flottante	Saucisson sec Rôti de veau et son jus Courgettes à la crème Emmental Fruit	Radis Chipolatas Purée de pommes de terre Comté Compote de fruit
08/10/2018	09/10/2018	10/10/2018	11/10/2018	12/10/2018
Salade maïs tomates gruyère Bœuf provençale Haricots verts Riz au lait BIO	Salade de l'amie Molette Cuisse de poulet noir Potatoes Yaourt BIO	Salade choux blancs et tomates Escalope de dinde à la crème Riz Tomme blanche Compote de fruit	Salade coleslaw Sauté de porc Haricots blancs Camembert Piores au chocolat	Croissillon au fromage Filet de poisson Tomates provençales Fruit
15/10/2018	16/10/2018	17/10/2018	18/10/2018	19/10/2018
Salade Marco Polo Sauté de volaille à l'ancienne Gratin de brocolis Reblochon Fruits	Salade du soleil Rôti de bœuf Petits pois carottes Kiri Tarte aux pommes	Rillettes Filet de dinde rôti Purée de potimarrons Emmental Fruit	Salade choux blancs, pommes et raisins Rôti de porc Frites Vache Qui Rit Salade de fruit	Concombres à la crème Chili con carne Fromage blanc BIO speculos
22/10/2018	23/10/2018	24/10/2018	25/10/2018	26/10/2018
Céleri râpé d'automne Filet de poisson à l'indienne Carottes gratinées Tarte grillée aux pommes	Salade de betteraves râpées Blanquette de dinde Semoule couscous Petit suisse Compote de fruit	Filet de sardines Cuisses de poulet noir Brocolis Reblochon Fruit	Salade Piemontaise Grignottes de poulet Courgettes à la crème Kiri Fruit	Salade Cesar Lasagnes de bœuf Verre de lait Salade de fruit

* VBF

** Race à viande (type charolaise ou limousine) née, élevée, abattue en France

*** Filière BLEU BLANC CŒUR

Menus validés
par une
diététicienne

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements