

# RESTAURATION SCOLAIRE

## Mois Septembre Octobre 2024

**PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE**

**\*\* viande boucherie Germain Bretteville du grand caux**

**\* Fait maison**

**Chaque jour les menus sont cuisinés sur place**

<p><b><u>Lundi 30 septembre</u></b></p> <p><b>* Tomates</b> <b>** Escalope de dinde</b> <b>* Sauce crème</b> <b>Petits pois carottes</b> <b>* Mousse au chocolat</b></p>	<p><b><u>Mardi 1 octobre</u></b></p> <p><b>Macédoine</b> <b>Œufs durs</b> <b>* Gratin de pâte à la tomate</b> <b>Fruit</b></p>	<p><b><u>Jeudi 3 octobre</u></b></p> <p><b>* Pâtes thon maïs</b> <b>Croque monsieur</b> <b>* Salade verte fraîche</b> <b>Yaourt bio</b></p>	<p><b><u>Vendredi 4 octobre</u></b></p> <p><b>Taboulé</b> <b>Poisson</b> <b>* Sauce crème</b> <b>Epinards</b> <b>Fruit</b></p>
<p><b><u>Lundi 7 octobre</u></b></p> <p><b>* Concombre</b> <b>Tortellini de saumon à la crème</b> <b>* Sauce crustacés</b> <b>Fruit</b></p>	<p><b><u>Mardi 8 octobre</u></b></p> <p><b>Coleslaw</b> <b>* Quiche lorraine</b> <b>* Salade verte fraîche</b> <b>Fruit</b></p>	<p><b><u>Jeudi 10 octobre</u></b></p> <p><b>**Saucisson à l'ail</b> <b>Nuggets</b> <b>Haricots verts</b> <b>Yaourt bio</b></p>	<p><b><u>Vendredi 11 octobre</u></b></p> <p><b>* Carottes râpées</b> <b>Oeufs durs</b> <b>* Gratin de chou-fleur/ pomme de terre</b> <b>Fruit</b></p>
<p><b><u>Lundi 14 octobre</u></b></p> <p><b>Betteraves</b> <b>* Poulet basquaise</b> <b>* Riz</b> <b>* Flan</b></p>	<p><b><u>Mardi 15 octobre</u></b></p> <p><b>* Tomates</b> <b>Boulettes de viandes de bœufs</b> <b>* Sauce bolognaise</b> <b>* spaghetti</b> <b>* Fruit</b></p>	<p><b><u>Jeudi 17 octobre</u></b></p> <p><b>* Salade de lentilles</b> <b>* Ratatouille</b> <b>* Semoule</b> <b>Yaourt bio</b></p>	<p><b><u>Vendredi 18 octobre</u></b></p> <p><b>Céleri</b> <b>** Bœufs bourguignon</b> <b>* purée</b> <b>Fruit</b></p>