

lundi 30 sept Carottes Râpées, Vinaigrette d'Agumes Sauté de Veau Marengo Salsifis au Jus Camembert à 45%mg  Riz au Lait de Coco	mardi 01 oct Haricots Verts Vinaigrette Chili Sin Carne Riz Créole  Tomme Blanche Salade d'Orange à La Vanille	jeudi 03 oct La Terrine du Maraîcher Sauté d'Agneau à la Gremolata Purée de Pois Casses Yaourt Nature  Poire 	vendredi 04 oct Tartare de Concombre à la Menthe Lasagnes de Saumon Tombée d'Epinard Entremets Vanille
lundi 07 oct Guacamole et Tartare de Tomates  Boules Boeuf à la Mexicaine Haricots Rouges  Chèvre Cocktail de Fruits Acapulco 	mardi 08 oct Nems de Poulet, Sauce Aigre Doux  Sauté de Porc au Caramel Wok de Légumes Flan Coco 	jeudi 10 oct Salade Marocaine  Tajine de Poulet au Safran et Amandes Légumes du Soleil Brebis Crêpes au Miel et Fleur d'Oranger 	vendredi 11 oct Quinoa à la Bolivienne  Moqueca de Peixe Purée de Potiron Torta de Limao  
lundi 14 oct Betteraves Rouges Poulet Basquaise Riz Pilaf  Tomme de Savoie  Pêche	mardi 15 oct Carottes Râpées, Ciboulette et Raisins Flamiche aux Poireaux Picarde Salade de Chicons Brie Tarte Normande	jeudi 17 oct Pizza Steak Hache de Bœuf, Sauce Bontemps Haricots Beurres Meule de Tarantaise Raisin 	vendredi 18 oct Salade Paysanne Navarin Breton Tagliatelles Ile Flottante
lundi 21 oct	mardi 22 oct	jeudi 24 oct	vendredi 25 oct



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
 Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

CLINEA
 CLINIQUES

Bon Château *Attrait*
 CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

