





## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

### pour la période du 30 septembre au 18 octobre 2019

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 30 septembre au 4 octobre</b> Carottes râpées Dos de cabillaud Beurre citronné Riz nature Samos Liégeois chocolat  PAIN BIO	Salade de pommes de terre au surimi Filet de poulet sauce crème Poêlée campagnarde (Carottes, aubergines) Emmental Fruit de saison	Salade composée (batavia, tomate, jambon) Spaghetti bolognaise Chèvre Mousse chocolat	Salade de concombre Rôti de dinde Purée de pomme de terre Yaourt nature sucré <b>BIO</b> Compote de pêches	Salade de tomates et haricots verts Veau Marengo Carottes vichy Délice de camembert Fruit
<b>Semaine du 7 octobre au 11 octobre</b> Taboulé Œufs durs béchamel Épinards Vache qui rit Fruit de saison  PAIN BIO	Salade tomate et concombre Médaillon de merlu Hollandaise aux herbes Duo de courgettes Crème vanille et gâteau	Endives vinaigrette Pilon de poulet Flageolets et carottes Fromage Compote de fruit	<b>SEMAINE DU GOÛT</b> Salade de betteraves aux deux pommes Waterzooï de poulet Riz Gouda Fromage blanc au spéculoos	Salade d'haricots verts Mironton de bœuf Perli Blé <b>BIO</b> Délice de chèvre Fruit de saison
<b>Semaine du 14 octobre au 18 octobre</b> Chou rouge vinaigrette Chipolatas <b>Bleu Blanc Cœur</b> Lentilles Tome blanche Cocktail de fruit  PAIN BIO	Macédoine à la vinaigrette Rôti de veau Frites Fol Épi Fruit de saison	Pomelos Paupiettes de dinde Haricots beurre nature Brebicrème Banane	Céleri rémoulade Estouffade de bœuf aux 4 épices Semoule Cantal jeune <b>AOP</b> Compote de fruit	Salade Marco Polo Gratin de poissons Ratatouille Gouda français <b>BIO</b> Fruit de saison
<b>Vacances de TOUSSAINT</b>				

*Les menus pourront être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Consultables sur le site internet de la ville [www.ville-echillais.fr](http://www.ville-echillais.fr) « Vie quotidienne / Enfance et jeunesse / Restaurant scolaire »