

Restaurant scolaire de Vindelle



MENUS Octobre 2021			
			Vendredi 1er Octobre
			Carotte rapées
			Poisson
			Tomates provençales /riz
			Saint Nectaire laitier
			Mousse au chocolat
Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre (végétarien)
Salade Pomme de terre/thon	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	Salade verte/tomate/maïs
Poisson	Poulet	Sauté de bœuf	Coucous végétarien
Carottes Vichy	Frites	Pâtes	Fromage
Fromage	Yaourts aux fruits	Fromage	Compote
Fruit		Fruit	
Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre
Radis beurre	Salade de lentilles vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de tomate/avocat
Jambon braisé	Rôti de bœuf froid	Escalope de dinde à la provençale	Poisson
Ratatouille	Haricots beurre	Quinoa	Gratin de courgettes
Camembert	Fromage	Petit suisse	Fromage
Riz au lait	Fruit	Compote	Eclair au chocolat
Lundi 18 Octobre	Mardi 19 Octobre (végétarien)	Jeudi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre : Menu tout orange
Céleri rémoulade	Taboulé	Betteraves rouges/pomme	Velouté de potimaron
Veau marengo	Flan de légumes	Pâtes à la carbonara	Poisson sauce à l'orange
Pommes de terre	Haricots verts persillés	Fromage	Carottes sautées
Carré frais	Yaourt	Fruit	Mimolette
Fruits au sirop	Fruit		Gâteau d'Halloween

Menus validés pas Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.