



MENUS SEMAINE DU 15 AU 19 Octobre 2018

Association de Gestion du Restaurant Scolaire Intercommunal

| | | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------|
| | | Menu végétarien | | | |
| ENTREES | CRUDITES | Concombre aux 2 pommes | | | |
| | LEGUMES CUIITS | | | | |
| | SALADES COMPOSEES | | | | Salade d'automne |
| | ENTREES CHAUDES | | | Samoussas aux légumes | |
| | COMPLEMENTS PROTIDIQUES | | Salami | | |
| PLAT DU JOUR | VIANDES POISSONS ŒUFS | Boules d'agneau sauce tomate | Rôti de dinde forestière | Steak de soja | Goulash hongrois |
| ACCOMPAGNEMENTS | LEGUMES VERTS | | Poêlée du marché | Petits pois carottes | |
| | FEULENTS | Semoule | | | Penne rigate |
| FROMAGES | FROMAGES | Munster | Vache qui rit | | Pont l'évêque |
| DESSERTS | YAOURTS | | | Yaourts au lait de soja | |
| | PRODUITS FRAIS | | | | |
| | ENTREMETS | | Entremet parfum fraise | | |
| | FRUITS CRUS | Ananas | | Poire louse-bonne | |
| | FRUITS CUIITS | | | | |
| | PATISSERIES | | | | Gateau coco |



*En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, merci de transmettre au service de restauration un certificat médical récent.

*Pour des raisons d'approvisionnement, certaines composantes de ce menu peuvent être exceptionnellement modifiées