
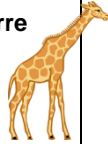

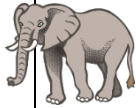

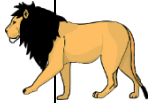













Menus du restaurant scolaire de La Chaussée St Victor Du 23 octobre au 17 novembre 2017



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 23 au 27 octobre Centre de loisirs	Salade exotique (soja et carottes) Sauté de bœuf aux olives Semoule Camembert Fruit de saison 	Céleri rémoulade Filet de dinde chasseur Julienne de légumes Emmental Marbré crème anglaise	Salade verte et croûtons Dos de cabillaud au curry Purée de pommes de terre Chèvre Yaourt aux fruits 	Salade de pâtes Emincé de porc au miel et citron Gratin de patate douce Petit suisse Kiwi	Tomates vinaigrette Escalope de volaille à la crème Riz Fromage fondu Panna cotta au coulis de fruits	
Semaine du 30 octobre au 03 novembre Centre de loisirs	Velouté de légumes Rôti de veau au jus Frites Coulommiers Raisin	Salade niçoise Poulet rôti aux herbes Carottes soubises Edam Banane au chocolat 	Férié	Saucisson sec Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt Salade de fruits maison 	Salade de chou blanc et lardons Merlu sauce bretonne Courgettes sautées Brie Tarte au citron	
Semaine du 06 au 10 novembre	<u>Betteraves vinaigrette</u>  Salade de maïs Chipolatas Pommes de terre vapeur Camembert Compote de fruits variés 	Salade au chèvre chaud <u>Salade et toast au camembert</u> Bœuf aux épices douces <u>Purée de céleri</u>  Fromage blanc <u>Moelleux au chocolat</u> Moelleux à la noix de coco	Concombre à la crème Haché de veau Pâtes Gouda Ile flottante 	Repas à thème La Région Centre		<u>Salade paysanne</u> * Salade strasbourgeoise * Filet de colin aux cinq baies Flan de courgettes Edam <u>Fruit de saison</u> 
Semaine du 13 au 17 novembre	Velouté de poireaux Couscous Semoule et légumes <u>Petit suisse</u>  Salade de fruits maison	<u>Carottes râpées vinaigrette</u>  Salade de champignons Joue de porc en estouffade Brocolis Gouda <u>Flan antillais</u> Far aux pruneaux 	Salade au surimi Emincé de veau à la crème Poêlée hivernale Camembert Mousse au chocolat	Duo de choux <u>Céleri vinaigrette</u>  Sauté de dinde colombo Coquillettes Brie <u>Pomme Poire</u> 	Rillettes <u>Mousse de foie</u> Dos de lieu rôti sauce tomate Jardinière de légumes <u>Fromage</u>  <u>Riz au lait</u> Semoule au caramel	

* Salade paysanne : salade verte, tomates, pommes de terre, lardons

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental râpé, cervelas

Choix des maternelles soulignés

 Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France