










Menus du restaurant scolaire de La Chaussée St Victor

Du 22 au 26 octobre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 octobre Centre de loisirs	Salade exotique (soja et carottes)	Tomates vinaigrette	Salade verte et croûtons 	Salade de pâtes	Céleri rémoulade 
	Sauté de bœuf aux olives <i>Quenelles de poisson</i>	Filet de dinde chasseur <i>Saumon à la crème</i>	Dos de cabillaud au curry	Emincé de porc au miel et citron <i>Filet de colin meunière sauce tomate</i>	Escalope de volaille à la crème <i>Blanquette de la mer</i>
	Semoule 	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	Gratin de patate douce	Riz
	Camembert	Emmental  	Chèvre	Petit suisse 	Fromage 
	Fruit de saison	Marbré crème anglaise	Yaourt aromatisé	Kiwi	Compote de fruits

* Salade grecque : tomates, concombre, féta et poivron

* Salade nantaise : pommes de terre, tomates, mâche, haricots verts

Un plat de substitution sera proposé les jours de service de viande et de porc



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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique