

Menu du RESTAURANT SCOLAIRE

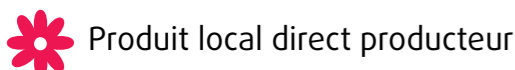
OCTOBRE 2017



Le fromage blanc

Chaque Français consomme près de 8 kg de **fromage blanc** par an ! Le fromage blanc est un fromage non affiné. On trouve plusieurs fromages blancs : de campagne, le petit-suisse, la faisselle et le fromage blanc lissé qui est très répandu. Comme tous les produits laitiers, Le fromage blanc apporte du calcium, cet élément est nécessaire à la minéralisation de nos os et de nos dents tout au long de la vie. * **Fromage blanc fermier, produit local direct producteur, mardi 17 octobre.**

www.ville-noyalsurvilaine.fr



Filière Bleu Blanc Coeur



Viande Française

Lundi 2	Friand au fromage	Fricassée de volaille Haricots verts	Pot de glace
Mardi 3	Cervelas vinaigrette	Filet de poisson sauce crustacés, riz créole	Camembert Cocktail de fruits
Mercredi 4	Toast au chèvre	Emincé de boeuf Carottes persillées	Mousse au chocolat
Jeudi 5	Salade de pâtes bio Marco Polo	Brin de veau emmental Printanière de légumes	Edam Beignet à la compote
Vendredi 6	Salade verte fromagère	Jambon braisé, purée maison pommes de terre & chou fleur	Bananes
Lundi 9	Salade Sawai (riz, maïs, ananas, carottes, crabe)	Sauté de bœuf Poêlée de légumes	Yaourt sucré
Mardi 10	Betteraves persillées	Poisson du marché beurre blanc, pommes vapeur	Far breton
Mercredi 11	Œufs durs mayonnaise	Sauté de porc charcutière Choux de Bruxelles	Crème spéculoos
Jeudi 12	Salade tomates & poivrons à la marocaine	Kefta d'agneau semoule bio	Babybel Raisin
Vendredi 13	Concombres à la grecque	Poulet rôti Pommes de terre	Tomme des Pyrénées Ananas au sirop
Lundi 16	Macédoine au thon	Boeuf bolognaise Pâtes bio	Gruyère râpé Pommes
Mardi 17	Salade campagnarde (salade verte, pommes, noix, jambon)	Poisson du jour sauce badiane Purée de brocolis maison	Fromage blanc fermier *
Mercredi 18	Duo de chou et carottes vinaigrette	Emincé de dinde au curry Riz	Fromage Pêche au sirop
Jeudi 19	Céleri remoulade	Rôti de porc aux pruneaux Salsifis à la crème	Vache qui Rit Liégeois
Vendredi 20	Taboulé maison semoule bio	Sauté de porc Flageolets	Saint-Paulin Orange
Lundi 23	Pomelos	Emincé de veau Boulogour bio pilaf	Yaourt caramel
Mardi 24	Carottes râpées	Pizza napolitaine Salade verte	Samos Compote de pommes
Mercredi 25	Samoussas	Rôti de bœuf Macaronis	Entremets chocolat
Jeudi 26	Salade d'endive au fromage	Chipolatas grillées Lentilles bio	Batonnet de glace
Vendredi 27	Crème Dubarry	Sot l'y laisse de dinde Petits pois carottes	Brie Poire
Lundi 30	Tomates Maïs	Escalope de porc marinée Salsifis à la crème	Tarte au chocolat
Mardi 31	Salade de pommes de terre & cervelas	Poisson frit Ratatouille	Yaourt sucré

Il est proposé aux enfants en fin de repas 10 à 12cl de lait à boire. Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficulté notamment de réapprovisionnement. Origine des viandes bovines : France. Le service de la restauration scolaire se tient à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans les plats proposés.