

Menu du RESTAURANT SCOLAIRE

OCTOBRE 2018

EN OCTOBRE, ON FÊTE HALLOWEEN !

> Se fête chaque année le **31 octobre**.

> Halloween est **l'héritage d'une fête celtique très ancienne**, la fête de Samhain. Il s'agit d'une célébration païenne et celtique qui commémorait la fin des moissons, la fin de l'été et le début de la saison courte. Elle existe depuis 2500 ans. La fête durait 7 jours et était obligatoire. Elle avait pour but d'accueillir la nouvelle année, mais aussi les défunts, autorisés à rendre visite aux vivants ce seul jour de l'année.

> Ce jour-là, les enfants arborent des **déguisements terrifiants** et sonnent à toutes les portes pour demander des friandises. Les mamans sont mises à contribution pour la préparation de nos Sorcières, Dracula et chauve-souris d'un soir. Une citrouille est évidée afin de représenter un visage. Une bougie est placée en son centre afin de compléter l'emblème de ce jour.

Lundi 1	Friand au fromage	Fricassée de volaille Haricots verts	Petit pot de glace
Mardi 2	Cervelas vinaigrette	Filet de poisson sauce crustacés Riz créole	Camembert Cocktail de fruits
Mercredi 3	Toasts au chèvre	Emincé de boeuf Carottes persillées	Mousse au chocolat
Jeudi 4	Salade de pâtes bio Marco Polo	Brin de veau Emmental Printanière de légumes	Edam Beignets à la compote
Vendredi 5	Salade verte fromagère	Fondant de porc Purée de pommes de terre maison	Bananes
Lundi 8	Salade Sawai (riz, carottes, maïs, surimi, ananas)	Sauté de boeuf Poêlée de légumes	Yaourt sucré *
Mardi 9	Betteraves persillées	Poisson du marché beurre blanc Pommes vapeur	Far breton
Mercredi 10	Oeufs durs mayonnaise	Rôti de porc charcutière Chou de Bruxelles	Crème spéculos
Jeudi 11	Salade de tomates et poisson à la marocaine	Kefta d'agneau Semoule bio	Babybel Raisin
Vendredi 12	Concombre à la grecque	Poulet rôti Pommes de terre	Tomme des Pyrénées Ananas au sirop
Lundi 15	Macédoine au thon	Boeuf bolognaise Pâtes bio	Gruyère râpé Pommes
Mardi 16	Salade campagnarde (Salade verte, pommes, noix, jambon)	Poisson du jour sauce badiane Purée de pommes de terre Brocolis	Fromage blanc fermier *
Mercredi 17	Céleri rémoulade	Emincé de dinde au curry Riz créole	Fromage Abricots au sirop
Jeudi 18	Carottes vinaigrette	Paupiettes de veau forestière Salsifis à la crème	Liégeois
Vendredi 19	Taboulé maison Semoule bio	Jambon braisé Petits pois carottes	Saint-Paulin Orange
Lundi 22	Pomelos	Emincé de veau Boulogour pilaf bio	Yaourt au caramel
Mardi 23	Duo haricots/soja	Pizza napolitaine Salade verte	Samos Compote de pommes
Mercredi 24	Samoussa	Rôti de boeuf Macaroni	Entremet chocolat
Jeudi 25	Salade d'endives au fromage	Chipolatas grillées Lentilles bio	Batonnet de glace
Vendredi 26	Crème Dubarry	Saut l'y laisse de dinde Pommes noisettes	Brie Poires
Lundi 29	Tomates / Maïs	Noix de porc marinée Salsifis à la crème	Tarte au chocolat
Mardi 30	Salade pommes de terre cervelas	Poisson frit Ratatouille	Yaourt sucré
Mercredi 31	Crêpes au fromage	Aiguillettes de poulet Purée de pommes de terre	Fruit de saison

Début des vacances de la Toussaint.



Filière Bleu Blanc Coeur



Produit local direct producteur



Viande Française

www.ville-noyalsurvilaine.fr



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.