

RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

MENU - OCTOBRE 2022



Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
Friand au fromage Jambon à la crème Macaronis Salade de fruits de saison	Rillettes / cornichons Mijoté de bœuf Pommes de terre / carottes Bio Fromage Fruit	Crêpe au fromage Pané de blé Haricots beurre Bio Abricots au sirop	Salade verte/œufs/croûtons Coeurde merlu sauce citron Semoule Fromage Fruit Bio
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Concombres/Fêta Boulettes de bœuf sauce tomate/olive Pâtes Compote	Salade de céleri/emmental râpé Aiguillette de poisson Petits pois/carottes Fromage Fruit Bio	Duo avocat/maïs Saucisse de francfort Pommes dauphine Gâteau à la citrouille	Carottes râpées Gratin de pommes de terre/choux de Bruxelles à la crème et emmental Salade Fromage blanc sucré
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Pizza margherita Poulet rôti Haricots verts/flageolets Fromage Fruit Bio	Betteraves Bio Osso bucco de dinde à la tomate Purée mousse au chocolat	Œufs mayonnaise Nuggets de blé Lentilles Fromage Roulé à la confiture	 Journée italienne Tomates/mozzarella Saumon à la toscane Penne Panna cotta



Bonnes Vacances d'Automne !



Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

Circuit court : Volailles - Ets Lemoine (Bellegarde) / Pommes de terre - EARL Girard (Batilly)		Préparation faite maison
Origine des viandes : France	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque	
Pains : Boulangeries de Bellegarde		

