

MAIRIE DE SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN

RESTAURATION SCOLAIRE



ALBERT  
RESTAURATION

MENU DU 1 AU 26 OCTOBRE 2018

	DU 1 AU 5 OCTOBRE	qualité	LA SEMAINE DU GOÛT	DU 8 AU 12 OCTOBRE	qualité	DU 15 AU 19 OCTOBRE	qualité	DU 22 AU 26 OCTOBRE	qualité	
LUNDI	Salade de radis rose Escalope de dinde forestière Gratin de légumes Gouda Ile flottante			Salade coleslaw <b>Poulet YASSA</b> Frites Camembert Yaourt aux fruits		Tomates en salade Blanquette de poisson aux moules Riz pilaf Edam Liégeois vanille caramel		Bonnes Vacances		
MARDI	Pâté de foie Sauté de porc aux oignons Farfalles au beurre Mimolette Fruit frais de saison		L A F R I Q U E	Salade carottes à l'orange <b>Poisson du jour au lait de coco</b> Semoule dorée Buche lait mélange Fruit frais de saison		Chou rouge en salade Echine de porc rôtie Purée de légumes Emmental Fruit frais de saison			Bonnes Vacances	
JEUDI	Tomates basilic Bœuf bourguignon Pomme vapeur Vache Picon Fruit frais de saison			Salade Ghanéenne Noix de joue de bœuf Bâtonnières de légumes Brie Fruit frais de saison		Endives en salade Sauté de dinde à la crème Épinards béchamel Petit cotentin Pâtisserie du chef			L&B	Bonnes Vacances
VENDREDI	Salade verte aux croutons Poisson du jour Gratin de brocolis Tomme blanche Pâtisserie du chef				Potage du jour Escalope haché de veau Petits pois à la française Edam <b>Verrine d'ananas</b>		Carottes râpées Chipolatas Haricots blancs Gouda Salade de fruits			Bonnes Vacances

Menus validés par Virginie MOCORREA - Diététicienne -  
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BLEU BLANC CŒUR



FRAIS



Loire et Bretagne

L&B

FAIT MAISON

