











Octobre 2024 – Restaurant scolaire de Marchémoret

Octobre	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 au 4 Octobre 	Menu Végétarien Salade verte Lasagnes végétarienne(pc)  Yaourt aux fruits mixés Fruits de saison	Pâté en croute* Cordon bleu Gratin de courgettes Saint-nectaire Fruit de saison	Endives aux poires Colin gratiné au fromage Semoule Brie Crème dessert praliné	Œuf dur mayonnaise  Emincé de poulet façon kebab Jeunes carottes caramélisées Cantal Muffin au chocolat
Semaine du 07 au 11 Octobre	Potage Poulet rôti Coquillettes  Carré de l'est Fruit de saison	Salami* Quenelles de brochet Nantua Poêlée de légumes Buchette Flan chocolat	Quiche lorraine* Steak haché Ketchup  Beignets de brocolis Cheddar Liégeois vanille	Menu Végétarien Carottes râpées Chili végétarien(pc)  Emmental Eclair au chocolat
Semaine du 14 au 18 Octobre	La semaine du goût	La semaine du goût	La semaine du goût	La semaine du goût
Semaine du 04 au 08 Novembre	Betteraves vinaigrette Cordon bleu  Haricots verts Croc'lait Crème dessert chocolat	Œuf dur mayonnaise Escalope de poulet grillé Pommes sautées Tomme blanche Fruit de saison	Menu Végétarien Concomres à la crème  Omelette Gratin dauphinois Yaourt sucré Fruit de saison	Taboulé  Nuggets de poisson Chou-fleur au fromage  Munster Liégeois vanille



Bon appétit !

 Viande Bovine Française
  Produit Local
  Plat Fait Maison
  Agriculture Biologique 