

# MENUS du 12 octobre au 6 novembre 2020

## Restaurant scolaire « Le Petit Prince »

(sous réserve de modifications)



Lundi 12 octobre 2020	Mardi 13 octobre 2020	Mercredi 14 octobre 2020	Jeudi 15 octobre 2020	Vendredi 16 octobre 2020
Pomelos Sauté de dinde Semoule bio Crème dessert bio	Hachis parmentier Salade verte Fromage portion bio Fruit de saison bio	Salade d'automne (feuille de chêne, endives, noix, emmenthal, tomates) Chili corne carne Riz basmati Tartelette au citron	Tomates bio vinaigrette Pané de poisson façon Fish'n Chips / citron Pommes de terre vapeur Samos 20gr Cocktail de fruits frais au sirop Biscuit bio	Omelette aux œufs bio Pommes de terre Salade verte/dés de tomates/maïs Fromage portion bio Pot soja à la fraise
Lundi 19 octobre 2020	Mardi 20 octobre 2020	Mercredi 21 octobre 2020	Jeudi 22 octobre 2020	Vendredi 23 octobre 2020
Feuille de chêne aux dés d'emmenthal Steak haché de bœuf Haricots verts bio Entremet chocolat liégeois	Salade Saucisse ferme de la Moinerie Purée pommes de terre Cantal 20gr Fruit de saison	Carottes aux raisins secs Brochette de dinde Chou-fleur en gratin Crème aux oeufs	Concombre bio Aiguillettes de volaille aux épices Frites Glace	Friand au fromage Chili végétarien Salade verte Fromage portion au choix Cocktail de fruits frais au sirop Biscuit bio
Lundi 26 octobre 2020	Mardi 27 octobre 2020	Mercredi 28 octobre 2020	Jeudi 29 octobre 2020	Vendredi 30 octobre 2020
Betteraves en dés bio Boulettes de bœuf sauce tomato grill Pâtes semi complètes Camembert Fruit de saison	Salade verte aux croûtons et fromage Palet aux céréales Carottes bio vapeur Yaourt aromatisé	Carottes râpées au citron Sauté de porc BBC Purée de courgettes Tartelette au chocolat	Tomates au thon Escalope de poulet aux champignons Haricots verts bio Entremet vanille / chantilly	Crêpe au jambon Colin meunière Riz bio / brocolis Camembert Cocktail de fruits frais/biscuit
Lundi 2 novembre 2020	Mardi 3 novembre 2020	Mercredi 4 novembre 2020	Jeudi 5 novembre 2020	Vendredi 6 novembre 2020
Pamplemousse Steak haché de veau Cœur de blé Yaourt fermier St Rieul	Riz au thon mayonnaise Boulettes de bœuf sauce tomato grill Petits pois / carottes bio Samos 20gr Cocktail de fruits frais	Carottes râpées aux amandes grillées Croque Monsieur Salade verte Camembert Compote bio / biscuit	Potage potiron / croûtons Raviolis aux légumes Salade verte Crêpe fourrée chocolat-noisettes	Taboulé au Boulgour Dos de lieu sauce crustacé Poêlée de légumes Fruit de saison bio

Le Restaurant Scolaire de Quévert peut être exceptionnellement amené à remplacer un produit bio par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.