MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL

du 2 octobre au 20 octobre 2023

LUNDI 2 Octobre	MARDI 3 Octobre	MERCREDI 4 Octobre	JEUDI 5 Octobre	VENDREDI 6 Octobre
Coleslaw	Maquereaux à la moutarde	Brocolis	Tomate - Mozza	Salade de perles
Filet de poisson	Hachis pamentier	Tajine de poulet	Sauté de veau aux olives	Œufs durs
Choux Romanesco	salade verte	Semoule	Cœur de blé	Gratin de courgettes
	Pyrénées	Pyrénées		Camembert
Riz au lait au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison
LUNDI 9 Octobre	MARDI 10 Octobre	MERCREDI 11 Octobre	JEUDI 12 Octobre	VENDREDI 13 Octobre
Taboulé	Duo de choux	Carottes rapées	Soupe de tomate	Salade verte composée
Pané de dinde	Bœuf braisé	Rôti de porc	Tortellini épinards-ricotta	Brandade de poisson
Petits pois	Frites	Haricots plats		
Vache qui rit	Brie		Emmental	
Fruit de saison	Compote	Semoule au lait	Fruit de saison	Fromage blanc
LUNDI 16 Octobre	MARDI 17 Octobre	MERCREDI 18 Octobre	JEUDI 19 Octobre	VENDREDI 20 Octobre
Quiche lorraine	Betteraves crues rappées	Salade de Boulgour	Céléri rémoulade	Salade de haricots beurre
Tajine d'agneau	Pilon de poulet	Sauté de porc	Blanquette de poisson	Pâtes à la méxicaine
Carottes et fruits secs	Purée de courges	Choux-fleurs	Riz	(haricots rouges)
Emmental	Verre de lait	Fromage de chèvre	Coulommiers	Plateau de fromage
Fruit de saison	Gâteau	Fruit de saison	Liégeois	Fruit de saison

Menus qui peuvent contenir des allergènes **Menu quotidien, sous réserve de la bonne réception des produits.