

SIRP DE PETIT PALAIS - SAINT SAUVEUR DE PUYNORMAND

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 30 septembre au 1er novembre 2024



	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOÛT	Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité	Du 28 octobre au 1 Novembre	qualité	
LUNDI	Pâté de campagne Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque		Iceberg aux croutons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Chantaillou Fromage blanc au coulis		L E U R O P E	L'Italie Soupe Minestrone Pâtes Sauce Napolitaine Crème au citron Et langue de chat						
MARDI	Salade mêlée aux maïs Bœuf Goulasch Coquillettes Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Fromage Compote			La Belgique Chicons vinaigrette Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais						
MERCREDI												
JEUDI	Coleslaw Poisson du jour à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison		Chou rouge aux pommes Paleron braisé Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison			L'Espagne Ensalada Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison						
VENREDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Assortiment fromages Yaourt		Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Assortiment de fromage Entremets chocolat			Le Portugal Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Assortiment de fromages Flan Pâtissier						

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur

