

REST. SCOLAIRE BASSE GOULAIN (BASSE GOULAIN)



	Lundi 06/11	Mardi 07/11	Mercredi 08/11	Jeudi 09/11	Vendredi 10/11
Entrée	Salade verte maïs et emmental 	Betteraves vinaigrette bio 	Carottes rapées 	Pommes de terre ciboulette 	Potage de légumes
Plat principal	Escalope de dinde charcutière 	Estouffade de boeuf 	Cuisse de poulet sauce curry 	Rôti de porc au jus 	Poisson à la Bretonne
Légumes	Frites 	Chou fleur 	Pâtes tortis 	Carottes persillées 	Riz créole
Produit laitier	Petit suisse 	Emmental 	Yaourt sucré 	Bûchette de chèvre 	Brie
Dessert	Fruit de saison clémentines bio 	Semoule au lait 	Fruit de saison (poire) 	Mousse au chocolat 	Cake noix de coco

	Lundi 13/11	Mardi 14/11	Mercredi 15/11	Jeudi 16/11	Vendredi 17/11
Entrée	Potage au potiron 	Pamplmousse 	Salade piémontaise 	Céleri remoulade 	Salade verte arlequin
Plat principal	Paupiette de veau 	Cassoulet 	Mijotée de boeuf 	Filet de colin sauce hollandaise 	Hochepot de volaille
Légumes	Salsifis à la tomate 		Purée de légumes 	Pâtes multicolores 	
Produit laitier	St Nectaire AOP 	Fromage blanc sucré 	Camembert 	Tartare 	Yaourt aromatisé
Dessert	Pomme 	Banane 	Crème dessert au caramel 	Panna Cotta au coulis de fruits 	Fruit de saison (orange bio)

	Lundi 20/11	Mardi 21/11	Mercredi 22/11	Jeudi 23/11	Vendredi 24/11
				Menu végétarien	
Entrée	Riz composé 	Rillettes de thon 	Velouté de légumes 	Mâche croûtons fromage 	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Cabillaud sauce crevettes 	Hachis parmentier 	Chipolatas 	Omelette 	Sauté de porc marenge
Légumes	Epinards à la crème 	Salade verte 	Pois maraîcher 	Carottes persillées 	Gratin de chou romanesco
Produit laitier	Emmental 	Petit suisse 	St paulin 	Crème Anglaise 	Brie
Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison (kiwi bio) 	Compote à boire 	Roulé à la framboise 	Riz au lait

Légende des groupes alimentaires

Lait et produits laitiers Viande, poisson et œufs Légumes et fruits Céréales et dérivés, légumes secs Matières grasses

Légende de nos engagements *La cantine vraiment engagée*

Vraiment Cuisiné Circuits courts ou locaux Agriculture biologique Labels et appellations Respect de la biodiversité

RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite, propriétés exclusives de RESTORIA.

