















RESTAURATION SCOLAIRE

ÉCOLE DE VIC EN BIGORRE

Menus du 17 au 05 Octobre 2018

| LUNDI 17 SEPTEMBRE | MARDI 18 SEPTEMBRE | MERCREDI 19 SEPTEMBRE | JEUDI 20 SEPTEMBRE | VENDEDI 21 SEPTEMBRE |
|---|---|--|--|--|
| <p>Blé en taboulé Sauté de porc sauce poivron vert Haricot beurre Fruit </p> | <p>Rillette Filet de Hoki sauce orange Semoule de blé Yaourt aromatisé</p> | <p>Carotte râpées  Poulet rôti au jus Purée Fruit</p> | <p>Salade verte Tajine de Bœuf  Coquillettes Compote de pomme</p> | <p>Œuf vinaigrette Manchon de Poulet Courgette persillées Fondu les fripons /Fruit</p> |
| LUNDI 24 SEPTEMBRE | MARDI 25 SEPTEMBRE | MERCREDI 26 SEPTEMBRE | JEUDI 27 SEPTEMBRE | VENDEDI 28 SEPTEMBRE |
| <p>Céleri rémoulade Saucisettes grillées Lentilles  Fruit</p> | <p>Betteraves vinaigrette Spaghettis Bolognaise  Maestro au chocolat</p> | <p>Salade verte et dés de fromage Dos de Collin au four Purée Fruits </p> | <p>Salade fraîcheur Paupiette de veau à la crème Bâtonnière de légumes Yaourt nature sucre </p> | <p>Salade de haricots blancs Calamar à la Romaine Epinards à la crème Camembert / Fruit</p> |
| LUNDI 01 OCTOBRE | MARDI 02 OCTOBRE | MERCREDI 03 OCTOBRE | JEUDI 04 OCTOBRE | VENDEDI 05 OCTOBRE |
| <p>Taboulé Sauté de Dinde Sauce Champignons Haricots vert  Boursin / Fruit</p> | <p>Potage Paella du Chef Fruit </p> | <p>Rillette Bœufs aux deux légumes  Petits pois Crème dessert vanille</p> | <p>Concombres vinaigrette  Roti de porc au jus Coquillettes au beurre Beignet aux pommes</p> | <p>Salade Jannot lapin Dos de colin sauce romarin citron Chou fleur au beurre Fruit </p> |