

RESTAURANT SCOLAIRE DE BALLANCOURT

oct-18

Menu établi en collaboration avec la diététicienne

<p>LUNDI 01 crêpe au fromage sauté dinde aux pruneaux haricots verts tomme grise kiwi</p>	<p>MARDI 02 carottes râpées bio rôti de bœuf /ketchup coquillettes camembert bâtonnet sorbet tropical</p>	<p>MERCREDI 03 blanc de poireau vtte émincé porc aigre doux*omelette poêlée camarguaise yaourt fruits mixés bio orange</p>	<p>JEUDI 04 radis locaux/ beurre boulettes d'agneau orientale semoule couscous bio buche du pilat crème dessert vanille</p>	<p>VENDREDI 05 concombre échalote filet de poisson sce safranée brocolis vache qui rit éclair chocolat</p>	
<p>SEMAINE</p>		<p>FRUITS ET LEGUMES D'AUTOMNE</p>			
<p>LUNDI 08 betterave rouge chili con carne riz créole fromage blanc pomme elstar bio</p>	<p>MARDI 09 céleri rémoulade sauté porc champignons*escalope duo de carottes cantal crumble pomme poire</p>	<p>MERCREDI 10 velouté de potimarron bio rôti de veau au cidre pommes sautées coulommiers poire williams bio</p>	<p>JEUDI 11 roulade aux olives s/porc/cornichon filet cabillaud sauce estragon purée de courge butternut bio suisse raisin muscat</p>	<p>VENDREDI 12 salade coleslaw suprême pintade aux chataignes poêlée forestière comté semoule au lait</p>	
<p>LUNDI 15 taboulé pavé de colin italiano épinards brie banane</p>	<p>MARDI 16 salade verte locale tajine d'agneau boulgour bio raclette compote bio</p>	<p>MERCREDI 17 tomate au pesto aiguillettes poulet thym citron chou fleur persillé tartare nature flan pâtissier</p>	<p>JEUDI 18 sardine/citron filet porc aux oignons*jbon dinde lentilles yaourt bio orange</p>	<p>VENDREDI 19 maïs/soja/concombre torsades bolognaises bûchette chocolat liégeois</p>	
<p>VACANCES</p>		<p>MENU BIO</p>		<p>SCOLAIRES</p>	
<p>LUNDI 22 carottes râpées pilon de poulet mexicain frites camembert barre glacée</p>	<p>MARDI 23 potage aux légumes colin pané graines millet gratin courgettes suisse clémentines</p>	<p>MERCREDI 24 œuf dur sur salade raviolis au bœuf sauce tomate basilic carré pomme akane</p>	<p>JEUDI 25 endive croûtons blanquette de veau riz créole st nectaire flan nappé caramel</p>	<p>VENDREDI 26 feuilleté au comté grillade de porc*fricadelle ratatouille fromage blanc vanille poire locale</p>	
<p>VACANCES</p>					
<p>LUNDI 29 p de terre au thon omelette au fromage haricots plats coupés yaourt aromatisé raisin muscat</p>	<p>MARDI 30 céleri rémoulade bœuf bourguignon bio jeunes carottes pont l'évêque gateau basque</p>	<p>MERCREDI 31 potage au potiron escalope basquaise boulgour bio mimolette orange</p>	<p>JEUDI</p>	<p>VENDREDI</p>	

* PLAT DE REMPLACEMENT SANS PORC

EN ROUGE ; CRUDITES ET FRUITS DE SAISON CONFORMEMENT A LA NOUVELLE REGLEMENTATION