

RESTAURANTS SCOLAIRES du SIRIS St Aignan Le Jaillard - Lion en Sullias

MOIS D'OCTOBRE 2014

lun 29 sept	mar 30 sept	mer 01 oct	jeu 02 oct	ven 03 oct
Rillettes	 Macédoine	Concombre à la crème	Coleslaw au fromage blanc (carottes, chou blanc)	Taboulé
Rôti de dinde au jus	Tomates farcies	Sauté de bœuf provençal	 Gratin de pâtes aux dés de volaille	Beignets de calamars citron
Petits pois	Riz	 Carottes persillées		Haricots verts
Fraidou	 Brie	Vache picon	St Nectaire 	Yaourt nature sucré
 Fruit	Liégeois chocolat	 Œufs au lait	Tarte aux pommes	Galette beurre

lun 06 oct	mar 07 oct	mer 08 oct	jeu 09 oct	ven 10 oct
Carottes râpées	Concombre au fromage blanc	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Piémontaise
Saucisse de toulouse	Sauté de dinde marengo	Rôti de porc aux herbes	 Hachis parmentier	Dos de colin à la marinère
 Lentilles	Printanière de légumes	Coquillettes	Salade verte	 Epinards béchamel
Emmental 	Yaourt aromatisé	Samos	Les frippons	St Paulin 
Crème vanille	 Fourré abricot	 Fruit	Liégeois chocolat	Cake aux pépites de chocolat 



SEMAINE DU GOÛT : Le Fromage est à l'honneur !

lun 13 oct	mar 14 oct	mer 15 oct	jeu 16 oct	ven 17 oct
 Salade de Lentilles, Maïs, carottes	Pâté de campagne	Salade verte, tomate, emmental	Betteraves vinaigrette	Cake au chèvre et romarin 
Sauté de porc basquaise	 Gratin Tortellini Ricotta / Epinards à la volaille	Rissolette de veau	Rôti de bœuf au jus	 Pépites de poisson aux céréales
Chou-fleur persillé		Blé tomate	Haricots verts	Purée
 Chèvre Cendré 	Chanteneige	Carré d'as nature	Croc'lait	Tome des pyrénées 
 Fruit	Compote Pomme Ananas	Liégeois vanille	 Tourteau fromager	 Fruit

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON



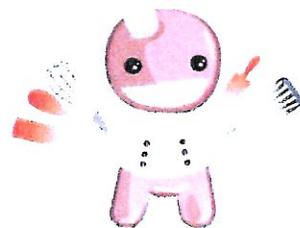
NOUVEAUTÉS



PRODUITS ET PLATS DE SAISON



FROMAGES A LA COUPE



 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !