

RESTAURANT SCOLAIRE AVESSAC

MENU OCTOBRE 2021

	Sem du 27 septembre au 01 octobre	Sem du 04 au 08 octobre	Sem du 11 au 15 octobre	Sem du 18 au 22 octobre
LUNDI	Salade bio/rillettes de maquereaux Escalope de dinde milanaise Petits pois /carottes Liégeois chocolat	Salade de maïs aux sardines Paupiette de veau/champignons Trio de choux Fruits de saison	Pizza trois fromages Penne napolitaine Salade verte Bio(1) Fruits de saison	Salade Caesar Poisson meunière Brocolis Mousse au chocolat
MARDI	Salade de tomates bio(1) Blanquette de veau Coquillettes Gâteau aux pommes bio"maison"	Carottes râpées bio /citron Gratin dauphinois bio(6)(1) Salade verte bio(1) Crème dessert chocolat bio(6)	Perle au chorizo Gratin de saumon-épinard Gâteau marbré "maison"	Betteraves bio-vinaigrette framboise Carbonade flammande Pommes vapeur (1) Fruits de saison
JEUDI	Salade bio(1) œuf dur/ emmental Filet de cabillaud beurre/citron Pommes de terre persillées Fruits de saison	Macédoine de légumes Sauté de bœuf aux olives Torti Petits suisses	Salade pommes (4) - betteraves bio (1) Sauté de volaille au curry Bouलगour Yaourt bio/coulis de fruits(5)	Carottes râpées bio aux agrumes Chili aux légumes Riz bio Panna cotta "maison"
VENDREDI	Pamplemousse Dhal de lentilles bio Riz aux épices bio Tomme des Pyrénées	Salade piémontaise(1) Poisson pané Haricots verts Comté	Salade Marco Polo Saucisse grillée Flageolets Fruits de saison	salade (1) aux 2 pommes bio (4) Cuisse de poulet rôtie aux herbes Purée de patates douces Compote de fruits

(1) La Vallée de la Lune Avessac

(2) Viande origine France

(3) Viande de bœuf français (VBF)

(4) Vergers des coteaux de la Vilaine Avessac

(6) GAEC ST Yves Avessac

(5) GAEC Ker Avel Questembert

(7) GAEC des Limousines Avessac



fait maison



produits bio



Appellation Origine contrôlée



viande bœuf français (VBF)



viande origine France



Label rouge