



CROQUE SANTE



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES **BIO**

* L'OCCITANE DE RESTAURATION se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

OCTOBRE 2019

LUNDI 30	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
SALADE MAÏS ET BETTERAVE POULET À L'INDIENNE BOULGOUR PYRÉNÉE FRUIT BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO SAUCISSE DE DINDE GRILLÉE PURÉE GRATINÉE AU BEURRE VACHE QUI RIT FLAN AU CAMEL	DUO SALADE ICEBERG / RADIS BEURRE RÔTI DE VEAU BONNE FEMME CHOU FLEUR EN PERSILLADE GOUDA BIO FRUIT	MACÉDOINE SALADE SAUCE BLANCHE FILET DE HOKI PANÉ RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT NATURE BIO COMPOTE POMME / FRAISE
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS COLOMBO DE DINDE HARICOTS VERTS SAUTÉS BIO SAMOS FRUIT	SALADE DE CRUDITÉS POULET RÔTI AUX HERBES CAROTTES PROVENÇALES MINI BABYBEL BIO DANY CHOCOLAT	THÈME PROVENÇAL SALADE PROVENÇALE GARDIANNE DE TAUREAU RIZ BLANC CHÈVRE FRUIT BIO	DUO DE COURGETTES RAPÉES / CHOUX CHINOIS MÉDAILLON DE MERLU SAUCE SAFRAN POMMES DE TERRE VAPEUR ÉDAM BIO MOSAÏQUE DE FRUIT
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE POULET PRINCESSE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE SAUTÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO FRUIT	MÉLANGE TENDRE STEACK HACHÉ DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTES GRATIN DAUPHINOIS KIDIBOO FRUIT BIO	MOUSSE DE CANARD PAUPIETTE DE VEAU FERMIÈRE DUO DE COURGETTES PERSILLADE RONDELÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT BIO	GÂTEAU ANNIVERSAIRE DUO TOMATES / FENOUIL BRANDA DE MORUE EMMENTAL BIO GÂTEAU ANNIVERSAIRE

vacances scolaires