

**MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMPMILLON**

**du 30 septembre au 08 novembre 2024**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
30 septembre au 04 octobre	Cœuf dur mayonnaise	Pastèque	Sardine et citron	Salade de pommes de terre échalote mayonnaise
	Hachis parmentier MAISON	Couscous complet : Poulet - Merguez	Poulet au lait de coco et curry	Poisson sauce hollandaise
		Semoule Légumes couscous et pois chiche	Riz	Tomate provençale
	Bleu douceur Yaourt BIO "lait de vache"		Comté	
Buffet de compotes	Gâteau à l'ananas MAISON	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	
	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
07 au 11 octobre	Concombre Tzatziki	Quinoa, fêta et olives	Saucisson sec	Salade et œuf dur
	Colombo de porc BIO LOCAL	Omelette	Wings de poulet à la mexicaine	Filet de poisson sauce beurre citronné
	Boulgour	Frites	Pâte Hélice BIO LOCALE	Epinard à la crème
	Rondelé	Yaourt nature sucré	Morbier	Yaourt nature sucré
	Glace		Fruit de saison	Compote de pomme BIO
	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
14 au 18 octobre	Taboulé	Rillettes cornichon	Salade de pâtes	Betteraves et fromage frais au cumin
	Chili con carne	Sot l'y laisse de dinde sauce aigre douce	Filet de poisson au basilic	Tarte aux légumes
	Riz	Poêlée de légumes MAISON	Côtes de blette à l'italienne	Poêlée ratatouille
	Bûchette lait de mélange	Gouda		
	Liégeois chocolat	Fondant chocolat MAISON	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop
	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
04 au 08 novembre	Kamaboko	Carottes au citron	Velouté de poireau et pdt MAISON	Salade Piémontaise
	Blanquette de veau à l'ancienne	Rôti de dinde sauce crème	Lentilles façon bolognaise	Goulash de boeuf
	Riz	Haricots blancs	Pâtes fraîches BIO LOCALES	Carottes sautées fraîches BIO
	Port Salut	Yaourt nature sucré	Fromage LOCAL	Brie
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Compote