

**MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE TROIS-PALIS**

**du 30 septembre au 08 novembre 2024**

|                                 | <b>LUNDI</b>                       | <b>MARDI</b>                              | <b>JEUDI</b>                                           | <b> VENDREDI</b>                             |
|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 30 septembre au<br>04 octobre   | Betteraves échalotes               | Pastèque                                  | Sardine et citron                                      | Melon                                        |
|                                 | Hachis parmentier<br>MAISON        | Couscous<br>complet :<br>Poulet - Merguez | Sauté de dinde et son<br>jus parfumé                   | Poisson sauce<br>hollandaise                 |
|                                 |                                    | Semoule                                   | Riz                                                    | Penne                                        |
|                                 | Yaourt nature sucré                | Pont l'évêque                             | Comté                                                  | Reblochon                                    |
| Yaourt BIO " Lait 2<br>vaches " | Gâteau ananas<br>MAISON            | Fruit de saison                           | Crème dessert<br>vanille                               |                                              |
|                                 | <b>LUNDI</b>                       | <b>MARDI</b>                              | <b>JEUDI</b>                                           | <b> VENDREDI</b>                             |
| 07 au 11 octobre                | Salade de pomme<br>fruit et thon   | Tomates<br>mozzarella                     | Salade verte et maïs                                   | Salade et œuf dur                            |
|                                 | Colombo de porc BIO<br>LOCAL       | Omelette                                  | Rôti de bœuf (RAV<br>Nouvelle-Aquitaine) et<br>son jus | Filet de poisson<br>sauce beurre<br>citronné |
|                                 | Boulgour                           | Poêlée ratatouille                        | Pâte Hélice BIO LOCALE                                 | Céréales<br>gourmandes BIO                   |
|                                 | Brie                               | Yaourt nature<br>sucré                    | Morbier                                                | Emmental                                     |
|                                 | Fruit de saison                    | Fruit de saison                           | Tiramisu MAISON                                        | Petits suisses<br>aromatisés                 |
|                                 | <b>LUNDI</b>                       | <b>MARDI</b>                              | <b>JEUDI</b>                                           | <b> VENDREDI</b>                             |
| 14 au 18 octobre                | Carottes à l'orientale             | Rillettes cornichon                       | Salade verte et fêta                                   | Salade de riz niçoise                        |
|                                 | Chili con carne                    | Lamelles de gigas<br>persillade           | Filet de poisson au<br>basilic                         | Tarte au fromage                             |
|                                 | Riz                                | Potatoes                                  | Cœur de blé au curry                                   | Poêlée ratatouille                           |
|                                 | Rondelé                            | Gouda                                     | Yaourt nature sucré                                    | Fromage LOCAL                                |
|                                 | Liégeois chocolat                  | Fondant chocolat<br>MAISON                | Fruit de saison                                        | Cocktail de fruits au<br>sirop               |
|                                 | <b>LUNDI</b>                       | <b>MARDI</b>                              | <b>JEUDI</b>                                           | <b> VENDREDI</b>                             |
| 04 au 08 novembre               | Chou blanc, pommes<br>et raisons   | Jambon de pays                            | Velouté de poireau<br>et pdt MAISON                    | Salade Piémontaise                           |
|                                 | Blanquette de veau à<br>l'ancienne | Rôti de dinde sauce<br>crème              | Lentilles façon<br>bolognaise                          | Lamelles de gigas<br>Sauce à l'américaine    |
|                                 | Riz                                | Epinards à la crème                       | Pâtes fraîches BIO<br>LOCALES                          | Boulgour BIO                                 |
|                                 | Port Salut                         | Chanteneige BIO                           | Fromage LOCAL                                          | Brie                                         |
|                                 | Mousse au chocolat                 | Tarte aux pommes                          | Fruit de saison                                        | Compote                                      |