



Restaurant scolaire

Esvres sur Indre

Menus du 02 au 13 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 02 au 06 octobre	Entrée	Duo de crudités F Courgette râpées F	Journée "Gourmande" Carottes BIO râpées aux agrumes F Salade de radis F	Salade de riz tricolore E/F	Tomate mozzarella à l'huile d'olives F Salade gourmande F	Œuf du mayonnaise F Pâté de foie et cornichon F
	Plat protidique	Bœuf au curry F	Tarte au fromage S	Sauté de porc Roi Rose de Touraine aux raisins frais F	Emincé de bœuf F	Merlu F
	Garniture	Semoule aux petits légumes E/F		Haricots verts S	Brocolis sautés F	Riz pilaf E
	Produit laitier	Fromage portion F	Plateau de fromages F	Edam F	Camembert BIO F	Mimolette F
	Dessert	Petits suisses F	Compote pomme fraise F	Pastèque F	Gâteau à l'ananas F	Kiwi BIO F
		Crème à la vanille et aux fruits frais E/F	Mousse de fruits E/F		Tarte au citron F	Poire F

	Semaine des saveurs : Découvrez l'ingrédient mystère !					
Du 09 au 13 octobre	Entrée	Pizza S Quiche au fromage S	Radis au beurre F Chou rouge aux pommes BIO F	Crumble de tomates et son ingrédient mystère F	Concombre et son ingrédient mystère F	Chou chinois aux lardons F
	Plat protidique	Bœuf miroton F	Gratin de pâtes aux légumes, huile d'olive et basilic E/F	Aiguillettes de volailles F	Jambon grillé F	Filet de lieu et son ingrédient mystère en crumble F
	Garniture	Courgettes et son ingrédient mystère F		Carottes F	Poêlée maraîchère F	Purée F
	Produit laitier	Bûchette mélange F	Emmental F	Saint Nectaire F	Brie F	Fromage fondu BIO F
	Dessert	Raisin F	Panna cotta et son ingrédient mystère E/F	Banane F	Entremets aux céréales E/F	Petits suisses F
		Pomme BIO F	Marmelade de pêches E		Semoule au lait BIO vanillé E/F	Entremets au praliné E/F

Composition des salades et des desserts :

Salade de riz tricolore : Riz, tomate, concombre Salade gourmande : Salade, fromage, jambon
 Gratin de pâtes : Pâtes BIO, chorizo, olives, maïs
 Dont un élément BIO.
















Bon appétit !



Restaurant scolaire


Esvres sur Indre


Menus du 16 au 27 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 16 au 20 octobre	Entrée Concombre à la menthe  F Salade méli mélo  F	Chou blanc à l'emmental  F Salade automnale  F	Salade arlequin F	 	Velouté de carottes  F Haricots verts BIO à la vinaigrette S
	Plat protidique Palette de porc charcutière  F	Colin à l'aneth F OU S	Sauté de veau  F		Fricassée de poulet  F
	Garniture Frites F	Haricots beurre S	Coquillettes E		Lentilles BIO  E
	Produit laitier Tome blanche F	Gouda F	Bûche noire F		Plateau de fromages F
	Dessert Yaourt à la vanille BIO  F Entremets framboise litchis E/F	Gâteau au chocolat F Tarte aux pommes BIO normande  F	Petit pot au citron E/F		Kiwi  F Corbeille de fruits  F

	Bonnes vacances				
Du 23 au 27 octobre	Entrée Velouté de tomates aux vermicelles Betteraves au vinaigre de framboise	Céleri à l'andalouse  F	Chou râpé aux raisins F	Rosette F	
	Plat protidique Poulet rôti  F	Œufs durs à la béchamel	Sauté de porc à la normande  F	Lasagnes à la bolognaise  F	Brandade de poisson S/F
	Garniture Chou fleur gratiné	Torti	Julienne de légumes F		
	Produit laitier Coulommiers	Fromage frais	Fromage portion F	Crème de gruyère F	Yaourt nature F
	Dessert Fruit de saison BIO  F	Salade de fruits BIO  F	Fruit F	Entremets vanille et au lait BIO  E/F	Pomme BIO  F

Composition des salades et des desserts :

 **Salade méli mélo** : Carottes, céleri, maïs **Salade automnale** : Salade, pommes, carottes, raisins
Céleri à l'andalouse : Sauce fromage blanc, ketchup, vinaigre

 Dont un élément BIO.











Bon appetit !



Restaurant scolaire

Esvres sur Indre

Menus du 30 octobre au 03 novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 30 octobre au 03 novembre	Entrée	Salade de tomates BIO  F	Halloween Soupe de légumes BIO aux vers de terre  F		Salade de pâtes BIO au fromage  E/F	
	Plat protidique	Bœuf aux agrumes  F	Gratin de volaille au potiron  F	FERIE	Aiguillettes de volaille panées  F	
	Garniture	Petits pois S			Courgettes F	Haricots verts S
	Produit laitier	Carré frais F	Bûchette mélange		Tome grise F	Petit suisse F
	Dessert	Coupe pâtissière au chocolat E/F	Salade d'oranges  F		Yaourt aromatisé BIO  F	Poire F

Du 6 au 10 novembre	Entrée				
	Plat protidique				
	Garniture				
	Produit laitier				
	Dessert				

Composition des salades et des desserts :



Dont un élément BIO.

Bon appetit !



produit "bio"



produit de saison



produit élaboré sur place



viande de porc d'origine française



produit local



Volaille française



viande de boeuf d'origine française