
















Menus semaine du goût du 08 au 12 octobre 2018 Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées biologique de la région et vinaigrette au citron		Feuilleté poulet/poireaux	Tomate grappe et vinaigrette biologique	Potage velouté au parmesan biologique
					
Plat	Aiguillettes de poulet AOC crème moutarde à l'ancienne	Parmentier de bœuf et canard crécy (purée de carottes)	Queue de saumon sauce hollandaise	Jambon de région sauce forestière	Emincé de veau gourmand sauce hongroise
					
Légume	Macaronis "alsaciens" au gratin		Brocolis sauce crème aux amandes	Mogettes	Gratin de courgettes et pommes de terre
					
Produit laitier		Fromage de vache de la ferme de Jouvence		Meule de Savoie	
					
Dessert	Fromage blanc de la région aux fraises "maison"	Fruit du verger de notre Région	Fruit du verger de notre Région "La poire"		Fruit du verger de notre Région
	