



SIRP PETIT PALAIS SAINT SAUVEUR

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 2 au 27 octobre 2023



	Du 2 au 6 octobre	qualité	Du 9 au 13 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOÛT	Du 16 au 20 octobre	qualité	Du 23 au 27 octobre	qualité
LUNDI	Salade coleslaw Sauté de dinde à la moutarde Carottes sautées Gouda Flan Pâtissier	 	Salade aux croûtons Longe de porc rôtie Mogettes de Vendée Saint Paulin Fromage blanc au coulis	 	LES REGIONS	<i>L'Alsace</i> Concombres au fromage blanc Flamenkuche Haricots-verts Emmental Fruit frais de saison	 	Bonnes Vacances	
MARDI	Batavia aux maïs Mijoté de veau aux raisins Riz pilaf Emmental Fruit frais de saison	 	<i>Repas végétarien</i> Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Edam Fruit frais de saison	 		<i>Le Nord Pas de Calais</i> Betteraves vinaigrette Tarte au maroilles Salade verte Camembert Crème spéculoos	 	Bonnes Vacances	
JEUDI	Céleri rave aux pommes Poisson du jour à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison	 	Chou blanc aux dés de fromage Gnocchis Sauce carbonnara Vache picon Fruit frais de saison	 		<i>Le Pays Basque</i> Paté basque Poulet Basquaise Riz semi-complet Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Bonnes Vacances	
VENDREDI	<i>Repas végétarien</i> Carottes râpées Tarte courgettes-fêta Salade verte Mimolette Yaourt aux fruits	 	Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Yaourt au sucre Barre Bretonne	 		<i>La Bretagne</i> Salade verte au surimi Galette Bretonne Pommes sautées Assortiment de fromages Compote de pommes	 	Bonnes Vacances	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC

