

RESTAURANT D'ENFANTS

GROUPE SCOLAIRE HENRI GALLIEN

« Semaine du Goût »

Du 14 octobre au 20 octobre 2024

*viande locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p style="color: green; font-weight: bold;">TOMATES ANANAS</p> <p style="color: brown; font-weight: bold;">QUICHE AUX FROMAGES</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">POMMES DU PILAT</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">SALADE VERTE AU BLEU D'AUVERGNE</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">FILET DE LIEU AU PAPRIKA</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">PUREE DE POTIRON</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">BRIOCHE A LA PRALINE</p>	<p style="color: brown; font-weight: bold;">TORTIS EN SALADE</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">POTEE AUVERGNATE</p> <p style="color: blue; font-weight: bold;">FOURME D'AMBERT</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">RAISIN</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">CAROTTES RAPEES AU CUMIN</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">FILET DE DINDE FORESTIERE</p> <p style="color: brown; font-weight: bold;">POMMES FRITES</p> <p style="color: purple; font-weight: bold;">ILES FLOTTANTES</p>	<p style="color: brown; font-weight: bold;">VELOUTE DE CHATAIGNES</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">BOEUF COCOTTE AU CIDRE</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">PETIT EPEAUTRE AUX LEGUMES</p> <p style="color: blue; font-weight: bold;">YAOURT FERMIER DE LANTRIAAC BIO</p> <p style="color: brown; font-weight: bold;">DEGUSTATION DE PAIN D'EPEAUTRE</p>

GOUTER PREVU PAR LE CUISINIER EN MAINTENANT 1 FOIS PAR SEMAINE LE



Le Maire,
C.BRINGER

Le Cuisinier,
G. LONJON

PRODUITS LAITIERS



FECULENTS



LEGUMES VERTS et FRUITS



PRODUITS SUCRES



VIANDE, POISSON et OEUF

