



# Restaurant scolaire de Cerelles

## Octobre 2009

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 28 septembre au 2 octobre 2009			<b>Journée "Bio"</b> <i>Assiette de crudités</i> <i>Omelette aux pommes de terre</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Fruit frais</i>	<i>Duo de saucissons</i> <i>Poulet au cidre Semoule</i> <i>Tome blanche</i> <i>Fruit de saison</i>
Du 5 au 9 octobre 2009	<i>Carottes mimosa</i> <i>Médaille de merlu à la dieppoise</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Crème de gruyère</i> <i>Entremets à la vanille</i>	<b>Journée « PLAISIR »</b> <b>Salade verte au surimi</b>  <b>Hamburger</b> <b>Frites</b>  <b>Edam</b>  <b>Fruit du verger</b>	<b>Journée "Bio"</b> <i>Crudités</i> <i>Spaghetti à la bolognaise</i> <i>Gruyère de Savoie</i> <i>Poire rôtie au miel</i>	<i>Friand au fromage</i> <i>Oeuf dur à la provençale</i> <i>Ratatouille</i> <i>Saint Paulin</i> <i>Kiwi</i>
Du 12 au 16 octobre 2009	<b>Semaine du goût : Le mariage étonnant des fromages et des fruits</b>			
	<i>Duo de chou-fleur et brocolis</i> <i>Emincé de porc au gingembre</i> <i>Flageolets</i> <i>Fromage de chèvre</i> <i>Raisin frais</i>	<i>Salade arlequin</i> 🌸 <i>Sauté de bœuf charcutière</i> <i>Courgettes persillées</i>  <i>Mimolette</i> <i>Poire</i>	<i>Potage tomate vermicelles</i> <i>Estouffade de volaille à l'estragon</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Fromage blanc de campagne</i> <i>Compotée de fruits rouges</i> 🍎	<i>Betteraves à l'échalote</i> <i>Gratin de colin aux petits légumes</i> <i>Pommes vapeur</i>  <i>Tome de Savoie</i> <i>Pomme</i>
Du 19 au 23 octobre 2009	<i>Céleri rave au yaourt</i> <i>Omelette au jambon</i> <i>Coquillettes</i>  <i>Fromage fondu</i> <i>Oreillons d'abricot</i>	<b>Journée « SANTE »</b> <b>Salade exotique</b> 🌿  <b>Jambon grillé</b> <b>Purée de carottes</b>  <i>Yaourt nature</i>  <b>Compote de fruits d'automne</b>	<i>Salade d'endives au thon</i>  <i>Blanquette de poisson</i> <i>Riz pilaf</i>  <i>Fromage ail et fines herbes</i>  <i>Entremets aux 2 parfums</i>	<i>Potage aux légumes</i>  <i>Emincé de volaille à la chinoise</i> <i>Haricots beurre</i>  <i>Camembert</i>  <i>Gâteau marbré</i>

Mélanie CONAN  
Diététicienne  
diplômée

🌸 *Salade arlequin* : Pâtes de 3 couleurs, jambon, tomate, poivron, olives, persil  
 🌿 *Salade exotique* : tomate, maïs, surimi  
 Dans le cadre de notre plan de continuité d'activité pendant la pandémie grippale, nos menus sont susceptibles d'être modifiés du jour au lendemain selon nos approvisionnements. Toutes nos volailles sont labellisées. Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)

