










































































# Restaurant scolaire

## Esvres sur Indre

Menus du 04 au 15 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Du 04 au 08 septembre</b>	<b>Journée : "Gourmande"</b>					
	<b>Entrée</b>	Tomate à la vinaigrette  F	Radis  F	Salade de riz, maïs et tomates  E  F	Pastèque  F	Pizza au fromage  S
		Carottes râpées  F	Courgettes râpées  F		Céleri sauce bulgare  F	Toast de rillettes de thon  E  F
	<b>Plat protidique</b>	Steak haché  F	Gratin de pâtes au poisson  E  S	Escalope de volaille à la crème  F	Filet de poisson  F	Sauté de porc Roi Rose de Touraine  F
	<b>Garniture</b>	Frites et ketchup  F		Chou-fleur persillé  F	Ratatouille  F	Duo de carottes et petits pois  F  S
	<b>Produit laitier</b>	Fromage portion BIO  F	Mimolette  F	Emmental  F	Camembert BIO  F	Plateau de fromages  F
<b>Dessert</b>	Petit pot de glace vanille fraise  S	Yaourt à la vanille BIO  F	Pêche  F	Riz au lait  E  F Entremets citron et son biscuit  F	Pommes BIO  F Corbeille de fruits  F	
<b>Du 11 au 15 septembre</b>	<b>Entrée</b>	Rillettes et son cornichon  F	Tomate au basilic  F	Duo de crudités  F	Carottes râpées BIO à l'orange  F	Taboulé à la menthe et à la semoule BIO  E
		Œufs durs à la mayonnaise  F	Croque de chou-fleur  F		Chou blanc aux lardons  F	Salade de lentilles  E
	<b>Plat protidique</b>	Filet de colin au citron  S	Jambon sauce madère  F	Quiche aux petits légumes  F	Couscous de légumes  E  F	Emincé de bœuf aux poivrons  F
	<b>Garniture</b>	Pommes de terre persillées  F	Haricots verts  S	Salade verte  F		Carottes  F
	<b>Produit laitier</b>	Bûche du Pilat  F	Saint Paulin  F	Crème de gruyère  F	Saint Nectaire  F	Carré frais  F
	<b>Dessert</b>	Poire BIO  F	Petit pot de glace et son biscuit  S	Entremets à la vanille  E  F	Petits suisses aux fruits  F	Banane  F
	Grappe de raisins  F	Flan pâtissier au lait BIO  E  F		Mousse aux fruits rouges  E  F	Coupe de fruits frais  F	

### 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