



# Restaurant scolaire

## Esvres sur Indre

Menus du 18 au 29 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Du 18 au 22 septembre</b>	<b>Entrée</b>	Melon F Haricots verts échalotte S	<b>Journée : "SANTÉ"</b> Pommes de terre à l'alsacienne ★ F Salade de maïs aux poivrons E F	Carottes râpées aux raisins F	Salade grecque ★ ★ F Emincé de chou rouge F	Mousse de foie F Saucisson à l'ail F
	<b>Plat protidique</b>	Mijoté de bœuf F	Clafoutis à la tomate, au basilic et au jambon F	Mijoté de bœuf aux câpres F	Sauté de dinde grand-mère F	Filet de hoki à la ciboulette S
	<b>Garniture</b>	Torti E		Haricots beurre S	Riz E	Pommes vapeur F
	<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature BIO F	Camembert BIO F	Plateau de fromages F	Tome blanche F	Fromage à tartiner F
	<b>Dessert</b>	Prunes F	Compote pomme vanille F	Moelleux au chocolat F	Entremets au praliné E F	Fruit de saison F
		Corbeille de fruits F	Gratin de fruits E F		Crème spéculos F	Pomme BIO F
<b>Du 25 au 29 septembre</b>	<b>Entrée</b>	Feuilleté au fromage S Salade piémontaise F	Concombre F Méli mélo de crudités BIO F	Céleri croquant aux pommes F	Croque de radis F Pomelos F	Salade de pâtes arlequin E F Pommes de terre au surimi F
	<b>Plat protidique</b>	Poulet doré au four F	Filet de lieu au beurre rouge	Rôti de porc au jus F	Blanquette de veau F	Duo de saucisses et merguez F
	<b>Garniture</b>	Brocolis F	Semoule E	Poêlée de légumes F	Purée F	Tomates à la provençale F
	<b>Produit laitier</b>	Edam F	Gouda F	Fromage ail et fines herbes F	Fromage à tartiner BIO F	Yaourt nature BIO F
	<b>Dessert</b>	Pomme BIO F	Entremets au chocolat E F	Pâtisserie du chef F	Glace S	Assortiment de fruits F
		Orange F	Petits suisses F		Mousse à la noix de coco E F	Kiwi F

### Composition des salades et des desserts :

★ Pommes de terre à l'alsacienne : pommes de terre, lardons, oignon, céleri branche.  
Salade grecque : Tomate BIO, Concombre, fêta

★ Dont un élément BIO.

**Bon appétit !**