









MENUS DU 03 AU 07 OCTOBRE 2022

Restaurant Scolaire Bâtiment Entreprise



Anniversaire Interne 

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08 Octobre	Entrées	Buffet d'hors d'œuvre	F Buffet d'hors d'œuvre	F Buffet d'hors d'œuvre	F Buffet d'hors d'œuvre	F
	Plat protidique	Nugget's de volaille 	F Tartiflette 	F Paupiette de veau	S Cheese Burger  	F
	Garniture	Cervelas Obernois	S Beignet de calamars tartare	S Feuilleté de Chèvre	F Filet de merlu aux crevettes	S
		Ratatouille Niçoise	S Blé aux petits légumes	E Fondue de Poireaux 	F Frites	F
	Produit laitier	Purée de PDT	EJ/F Salade verte	F Farfalles au beurre	E Salade verte 	F
	Desserts	Assortiment de Fromages/ Laitage	F Assortiment de Fromages/ Laitage	F Assortiment de Fromages/ Laitage	F Assortiment de Fromages/ Laitage	F
	Buffet de dessert	F Buffet de dessert	F Buffet de dessert	F Buffet de dessert	F	

Vous pouvez consulter chaque semaine les menus de votre établissement sur le site internet : www.notrodamolariche.fr



Composition des salades et des desserts :

F : Frais E : Epicerie S : Surgelé



produit BIO



produit de saison



produit élaboré sur place



produit local



Volaille française



viande de bœuf d'origine française



viande de porc
d'origine française

BON APPÉTIT !