










MENUS DU 17 AU 21 OCTOBRE 2022

Restaurant Scolaire
Bâtiment Entreprise



Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 18 au 22 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	Dos de poisson provençale S	Chausson de volaille  F	Spaguettis bolognais  E/F	Feuilleté du fromager à l'emmental S	
		Steack Sce Poivre  F	Crêpe fromage S	Nuggets de poisson S	Merguez F	
	Garnitures	Carottes à la crème  F	Haricots beurre S	Spaguettis E	Salade verte  F/S	
		Potatoes F	Semoule berbère E	Flan de légumes  F	Pomme Rostie  F/S	
	Produit laitier	Assortiment de Fromages/ Laitage F	Assortiment de Fromages/ Laitage F	Assortiment de Fromages/ Laitage F	Assortiment de Fromages/ Laitage F	
Desserts	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.notredamelariche.fr



Composition des salades et des desserts :

Salade club : Salade, oignons, bacon, poulet, carottes
Salade fraîcheur : Concombre, dés de fromage, tomates

F : Frais E : Epicerie S : Surgelé



produit BIO



produit de saison



produit élaboré sur place



viande de porc d'origine française



produit local



Volaille française



viande de bœuf d'origine française

BON APPÉTIT !