



LUNDI

Menu du lundi 14 au vendredi 18 Octobre 2024

Restaurant Scolaire des RABOLIOTS



VENDREDI

Salade de carottes râpées
(LOC), maïs et cœur de palmier

Poulet de l'orléanais **IGP**

Spaghettis

Poêlée de courgettes
(LOC)

Yaourt à la vanille **BIO**

Crumble pommes-fruits
rouge

MARDI

Saucisson à l'ail

Cornichons

Colin sauce Aurore

Riz aux petits légumes
(LOC)

Petit suisse sucré

Compote (LOC)

MERCREDI

Menu du chef

JEUDI

« Menu Végétarien »

Velouté de poireaux (LOC)
et ses croutons

Tortellinis aux fromages

Brocolis et choux fleurs
(FR) en gratin

Sainte Maure de
Touraine **AOP**

Poire (LOC)

« Menu Halloween »

Cocktail surprise d'halloween

Doigts de monstres
sanguinolant

Petits asticots **BIO** au jus de
courges **BIO**

Haché de porc en toile
d'araignée

Brownie fantôme

Un **** ou un sort !!!

Bon à savoir :

-Menu halloween (vendredi) :

Verre d'oasis avec un glaçon de
grenadine

Saucisse feuilleté

Gnocchis **BIO**, crème de
potimarron

BIO, emmental, jambon blanc

Brownie, meringue et crème
anglaise

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) ou Français (FR) – Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Les farines et les pâtes sont **BIO** et Local issu de la ferme du chat blanc (Maves 41) ; les œufs sont pleins air et locaux issu du clos des Mauves (Huisseau sur Mauves 45)

Origine des viandes :

-LUNDI : Cuisse de poulet
blanc fermier de l'orléanais
IGP Label Rouge

-VENDREDI : Chipolatas

Frais//Français

Jambon blanc Torchon

Frais //Français

Restaurant Scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 14 au vendredi 18 Octobre 2024

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Repas Végétarien : LUNDI

4