




















MENU

RESTAURANT SCOLAIRE ORVAULT

Semaine 40 du 2 au 8 octobre 2023

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise Carottes râpées vinaigrette 	Saucisson ail Radis beurre Mortadelle		Choux rouges vinaigrette   Rapé de Courgettes vinaigrette 	Salade de pommes de terre  tomates oeuf sauce tartare Salade hollandaise (mimolette et emmental)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croq véggie tomate  Patatouille (pomme de terre /ratatouille) 	Emincé de volaille oriental  Galette de quinoa Mélange de céréales		Pâtes bolognaises (plat complet)  Pâtes bolognaises de lentilles //	Gratiné de poisson à la provençale  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Yaourt sucré		Emmental râpé	Rondelé 
	Fromage blanc sucré	Carré président		Yaourt sucré	Fromage blanc sucré
DESSERTS	Compote  Liégeois chocolat	Fruit frais   Crème dessert caramel		Fruit frais  Novly vanille	Yaourt aromatisé Riz au lait

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Produits BIO**

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas Végétarien**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

Plat de substitution S/VIANDE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !**



MENU

RESTAURANT SCOLAIRE ORVAULT

Semaine 41 du 9 au 15 octobre 2023

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette   Céleri rémoulade 	Crêpe au fromage Tarte au poireau		Carottes râpées vinaigrette   Chou blanc au fromage 	Salade carioca (haricots rouges, poivrons, maïs) Taboulé de boulgour
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rougail saucisse  Couscous végétarien aux pois chiches Semoule	Beignets au calamar sauce tartare Purée de brocolis		Dhal de lentilles  Riz 	Sauté de volaille dijonnaise  Galette de légumes et mozzarella Mijoté de Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Saint Bricet		Fromage blanc sucré	Petit moulé
	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré		Carré ligueil	Yaourt sucré
DESSERTS	Fruit frais   Novly vanille	Compote  Yaourt aromatisé		Fruit frais   Crème dessert chocolat	Cake Vanille  Compote

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Plat de substitution S/VIANDE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


















**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !**



MENU

RESTAURANT SCOLAIRE ORVAULT

Semaine 42 du 16 au 22 octobre 2023

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella vinaigrette   Choux rouges pommes et raisins 	Pâté de campagne cornichons Carottes râpées vinaigrette Saucisson ail		Céleri vinaigrette   Endives vinaigrette 	Salade de penne au pesto  Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé  Epinards à la crème 	Rôti de dinde sauce tomate  Blé ratatouille et haricots rouges (pc) Blé pilaf 		Cheeseburger  Veggy burger Frites	Marmite de poisson sauce crème  Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre  Fromage blanc sucré	Vache picon Yaourt sucré		Petit suisse sucré Tartare aux noix	Brie Fromage blanc sucré
DESSERTS	Novly vanille Compote	Fruit frais  Yaourt velouté aux fruits		Fruit frais  Yaourt aromatisé	Riz au lait Crème dessert vanille

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****Produits BIO****Poisson MSC: Pêche durable**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Plat de substitution S/VIANDE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**