



## Restaurant Scolaire de Claix

## Menus Octobre 2024



Lundi 30/09	Mardi 01/10	Jeudi 03/10	Vendredi 04/10 
<i>Tomates et maïs Sauté de bœuf vbf Haricots verts Carottes rôties Comté Tarte aux prunes</i>	<i>Salade de pâtes / surimi / thon Poisson frais Epinards à la crème Brie Fruit de saison</i>	<i>Concombres ciboulette en vinaigrette Cassoulet brésilien (haricots rouges, carottes, saucisses fumées) Yaourt nature bio</i>	<i>Salade de lentilles corail Gratin de chou-fleur / œufs durs Comté Salade de fruits frais</i>
Lundi 07/10	Mardi 08/10	Jeudi 10/10	Vendredi 11/10 
<i>Carottes râpées aux agrumes Escalope de poulet vf marinées Gratin dauphinois Yaourt sucré bio</i>	<i>Radis roses et beurre Poisson frais / poêlée de légumes Camembert Gâteau maison (cake)</i>	<i>Pâté de campagne / cornichons Sauté de dinde vf Lentilles / carottes Cantal Banane</i>	<i>Salade composée (salade, œufs durs, maïs, fromage) Lasagnes de légumes rôtis dont lentilles Fromage blanc 20% mg</i>
Lundi 14/10	Mardi 15/10	Jeudi 17/10	Vendredi 18/10 
<i>Salade de blé Beefsteak vbf Poêlée campagnarde Camembert Raisin</i>	<i>Concombres à la crème aux herbes Poisson frais Riz aux épices Edam Compote aux abricots / pommes</i>	<i>Quiche lorraine / salade Poulet basquaise vf Ratatouille de légumes frais Emmental Fruit de saison</i>	<i>Betteraves crues / balsamique Couscous aux légumes rôtis Petits suisses aux fruits</i>

Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

