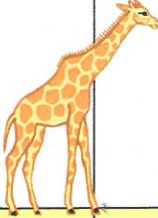
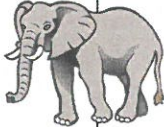
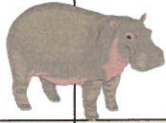
















Menus du restaurant scolaire d'Ouzouer sur Loire

Du 23 octobre au 17 novembre 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 octobre	Vacances 	Vacances	Vacances 	Vacances	Vacances
Semaine du 30 octobre au 03 novembre	Vacances	Vacances 	Vacances	Vacances 	Vacances
Semaine du 06 au 10 novembre	Salade verte et maïs Chipolatas  Purée de pommes de terre Camembert  Compote de fruits variés	Salade de chèvre chaud Bœuf aux olives Carottes Vichy Fromage blanc  Tarte aux pommes		Salade paysanne *  Rôti de dinde chasseur Flan de courgettes Mimolette Ananas	Velouté de tomates Filet de colin aux herbes Pépinettes Emmental Corbeille de fruits 
Semaine du 13 au 17 novembre	Carottes râpées vinaigrette  Longe de porc rôti et son jus d'herbes Petits pois extrafins à la française Gouda Flan pâtissier	Velouté de poireaux  Couscous Semoule et légumes Petit suisse Salade de fruits maison		Duo de choux Sauté de dinde en colombo Frites Brie Pomme 	Salade d'endives Dos de lieu rôti beurre blanc Purée de potiron  Tomme noire Riz au lait

* Salade paysanne : salade verte, tomates, pommes de terre, lardons



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Laura LE GUENNEC Diététicienne