















# Restaurant scolaire - Irodouer



Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

## MERCREDI

Repas préparé par Marie-Thérèse,

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave au maïs	 Carottes râpées au citron	 Charcuterie sur pain du Gaëc Rillettes de porc de Bédée	 Velouté de potiron	 Œuf dur mayonnaise
 Sauté de poulet à l'indienne  (sauce curry)	 de colin sauce armoricaine (fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)	Potée	Bœuf bourguignon	 Wok de légumes
 Gratin de brocolis	Riz pilaf	Carottes, poireaux, pommes de terre	 Haricots verts	Torsades
<u>Port Salut</u>			Vache qui rit	
 Compote	Fruit de saison	Pommes Gaëc Les fruits des bois - Le Quiou	Flan pâtissier	 Fruit de saison
Goûter : Cracottes à la fraise / lait	Goûter : Pain au lait / compote		Goûter : Pain / Confiture	Goûter : Carottes Cake



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »