Menus du 3 septembre au 2 novembre 2018

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Légende : BIO — PRODUIT REGIONAL — REPAS A THEME — REPAS VEGETARIEN

Menu Terroir

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	**Concombre vinaigrette**	**Tomates vinaigrette balsamique**	Salade de blé carnaval
Sauté de dinde sauce champignons	Filet de colin sauce citron	Boulettes de bœuf sauce tomate	Hachis parmentier	Cordon bleu
Pâtes locales	Riz créole	Ratatouille	à la purée de carotte	haricots verts
Petit Trôo de la laiterie de Yaourt aromatisé local	Yaourt nature sucré	Chantaillou	Gouda	Petit moulé
	Fruit frais	semoule au lait maison	Crème dessert vanille	Fruit frais

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Betteraves vinaigrette	**Melon**	**Salade mêlée locale et vinaigrette**	Taboulé à la menthe	Pastèque
Roti de bœuf et ketchup	Steak haché de veau sauce paprika	Chipolatas	Poisson pané	Poêlée de riz
Petits pois	**Lentilles au jus**	Flageolets	Gratin de courgettes	façon pondichery
Crème anglaise	Camembert	Vache picon	Mimolette	Brie
Gateau au chocolat maison	Compote pomme Banane	Fruit frais	Flan nappé caramel	Fruit frais

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Concombre bulgare	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	Duo de tomates et maïs à la vinaigrette	**Carottes râpées vinaigrette**	Pâtes multicolores à la vinaigrette aux fines herbes
Beaufilet de hoki sauce dugléré	Jambon braisé sauce tomate	Cassolette de moules sauce marinière	Nuggets végétarien	Filet de poulet à la crème
Purée de brocolis et pommes de terre	Blé pilaf	**Pommes de terre quartiers**	Riz créole	Epinards béchamel
Petit Trôo de la laiterie de Montoire	Petit moulé nature	yaourt nature sucré	Chantaillou	Edam
Yaourt aromatisé	Fruit frais	Eclair chocolat	Compote de pommes	Fruit frais

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	Concombre vinaigrette	Salade de pdt tomates et maïs à la vinaigrette	Salade de carottes bio et chou bio à la vinaigrette au fromage blanc
Raviolis de bœuf	Beaufilet de colin aux agrumes	**Sauté de volaille façon kebab**	Roti de bœuf et mayonnaise	Boulettes de porc sauce dijonnaise
	Jeunes carottes au beurre	Semoule aux petits légumes	Haricots verts bio persillés	Farfalles bio
emmental râpé	yaourt aromatisé	Chanteneige	carré fondu	tomme noire
Fruit bio	Beignet aux pommes	Smoothie à la pêche	Fruit frais	Yaourt aux fruits

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Salade de pâtes méridionale à la Saucisse de Strasbourg	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	**Salade mêlée locale et**	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
	Paupiette de veau sauce champignons	Roti de porc sauce normande	Brandade	Pièce de poulet sauce Robert
Brocolis à la tomate	Pommes Rosti	Purée de céleri et pommes de terre	de poisson	Carottes persillées
Edam	Carré de l'Est	Buchette de lait mélangé	Petit moulé ail et fines herbes	Crème anglaise
Fruit frais	Fruit frais	Mousse au chocolat	Compote de pommes	**Gâteau au yaourt**

Rencontre du Goût

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Lentilles à la vinaigrette aux fines herbes	**Salade de chou blanc et mimolette à la vinaigrette**	Rillettes de porc et cornichons	Haricots verts à la vinaigrette à l'échalote	Houmous maison
Roti de porc sauce colombo	Nuggets de poisson sauce tartare	**Mijoté de poulet**	**Blanquette de veau à l'ancienne**	Couscous boulettes
Haricots beurre persillés	Riz blanc	Purée de pommes de terre	Frites au four	Végétarien
Chanteneige	-	Carré de Ligueuil	Gouda	Yaourt nature sucré
Fruit frais	Yaourt arômatisé	Compote de pommes poires	Fruit frais	Donuts

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Salade de tomates et maïs vinaigrette	**Carottes râpées vinaigrette**	**Céleri rémoulade**	Pâté de campagne et son cornichon	Potage crécy bio
Sauté de dinde à la hongroise	Gratin de pommes de terre	Roti de porc à la moutarde à l'ancienne	Beaufilet de colin sauce Dugléré	Kefta de bœuf bio
Purée de potimarron et pommes de terre	lorrain à l'ancienne	Riz créole	Tortis bio	Printanière de légumes
Camembert	carré frais bio	Brie	**Fromage local de Gennetay**	Crème anglaise
Flan nappé caramel	Fruit frais bio	Fruit frais	Fruit frais	**Gateau à la noix de coco**

lundi 22 octobre	mardi 23 octobre	mercredi 24 octobre	jeudi 25 octobre	vendredi 26 octobre
Céleri vinaigrette au fromage blanc	Pâté de foie et cornichons	**Carottes râpées vinaigrette**	Potage de légumes	**Salade mêlée locale et vinaigrette**
Chipolatas	**Sauté de dinde sauce basquaise**	Jambon braisé sauce normande	Poisson pané et citron	Lasagnes à la
Coquillettes au beurre	Courgettes persillées	Pommes de terre au beurre	Haricots beurre à l'huile d'olive	bolognaise maison
Chantaillou	Yaourt nature sucré	Camembert	**Ptit Trôo de la laiterie de**	Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Fruit frais	Compote de pommes

Halloween

lundi 29 octobre	mardi 30 octobre	mercredi 31 octobre	jeudi 01 novembre	vendredi 02 novembre
Betteraves vinaigrette	**Salade verte à l'emmental**	**Carottes râpées vinaigrette**	Férié	Salade de blé carnaval
Marmite de poisson	Roti de bœuf sauce ketchup	Filet de poulet façon Halloween		Saucisse de Strasbourg
Riz créole	Pommes Rosti	**Purée de potiron et pommes de terre**		Gratin de chou fleur
Edam	Fondue carré	Mimolette		Buchette de lait mélangé
Fruit frais	Flan chocolat	Tarte à l'orange maison		Fruit frais

MENU VISÉ ET ADAPTÉ — Pôle Nutrition & Santé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements