

Restaurant scolaire

Semaine du 04 au 08 Septembre 2017



Lundi 04 Septembre

fêtons les Rosalie

Salade verte / Carottes râpées

Raviolis

(plat complet)

Fromage blanc sucré / Yaourt sucré



Compote BIO Δ

Mardi 05 Septembre

fêtons les Raïssa

Salade de pommes de terre / Salade de riz

Rôti de bœuf (froid) sauce béarnaise

Poêlée méridionale



Carré frais BIO / Emmental BIO

Eclair au chocolat

Mercredi 06 Septembre

fêtons les Bertrand

Salami + cornichon

Haut de cuisse de poulet

Aubergine à la tomate



Emmental BIO

Mousse au chocolat

Jeudi 07 Septembre

fêtons les Reine

Pastèque / Melon

Croque-Monsieur



Carottes BIO persillées

Gouda / Cantal

Flan à la vanille / Crème au caramel

Vendredi 08 Septembre

fêtons les Adrien

Œuf dur mayonnaise / Surimi mayonnaise

Brandade de poisson

(plat complet)

Saint Nectaire / Pyrénées



Fruit de saison BIO Δ

Δ : choix parmi 2

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

Restaurant scolaire

Semaine du 11 au 15 Septembre 2017



Lundi 11 Septembre

fêtons les Adelphe

Tomate croque sel / Concombre vinaigrette



Sauté de **bœuf régional**

Coquillettes + râpé

Chanteneige / Saint Morêt



Fruit de saison BIO Δ

Mardi 12 Septembre

fêtons les Apollinaire

Betteraves vinaigrette / Macédoine vinaigrette

Jambon braisé

Petits pois aux carottes

Edam BIO / Mimolette BIO



Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat

Mercredi 13 Septembre

fêtons les Aimé

Salade de **pâtes BIO**



Nuggets de volaille

Haricots plats persillés

Petit suisse sucré

Compote sans sucre ajouté

Jeudi 14 Septembre

fêtons la Croix Glorieuse

Melon / Salade verte

Calamars à l'américaine



Riz BIO

Morbier / Mimolette

Fromage blanc aromatisé / Petits suisses sucrés

Vendredi 15 Septembre

fêtons les Roland

Crêpe au fromage / Pâté de campagne + cornichon

Haut de cuisse grillé

Courgettes persillées



Yaourt sucré artisanal / Yaourt nature BIO



Compote BIO Δ



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

Δ : choix parmi 2

Restaurant scolaire

Semaine du 18 au 22 Septembre 2017



Lundi 18 Septembre

fêtons les Nadège

Saucisson à l'ail + cornichon / Rillettes + cornichon



Sauté de **mouton régional** aux petits légumes

Semoule

Saint Paulin / Bleu

Fruit de saison BIO Δ



Mardi 19 Septembre

fêtons les Emilie



Carottes BIO râpées / Cèleri vinaigrette BIO

Saucisse fraîche régionale



Purée de pommes de terre

Camembert / Samos

Fruit de saison Δ

Mercredi 20 Septembre

fêtons les Davy

Crêpe au fromage

Steak haché de bœuf

Purée de carottes

Pyrénées

Fruit de saison BIO



Jeudi 21 Septembre

Repas d'automne



fêtons les Matthieu

Salade verte + croûtons et fromage / Radis + beurre

Aiguillettes de poulet aux raisins

Gratin de potiron

Yaourt sucré / Fromage blanc aromatisé

Tarte aux pommes

Vendredi 22 Septembre

fêtons l' Automne



Salade de pâtes BIO / Taboulé (semoule BIO)

Filet de poisson meunière

Epinards à la crème

Mimolette / Emmental

Flan à la vanille / Liégeois au caramel

Δ : choix parmi 2

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

Restaurant scolaire

Semaine du 25 au 29 Septembre 2017



Lundi 25 Septembre

fêtons les Hermann

Cèleri rémoulade / Salade d'endives



Escalope de **porc régional** sauce charcutière

Frites

Emmental / Saint Nectaire

Fruit de saison BIO Δ

Mardi 26 Septembre

fêtons les Côme, Damien



Taboulé (**semoule BIO**) / Salade de **pommes de terre BIO**

Steak haché

Gratin de blettes

Brie / Vache qui rit

Crème au caramel / Flan à la vanille

Mercredi 27 Septembre

fêtons les Vincent de Paul

Carottes râpées BIO



Sauté de **bœuf régional** aux olives

Pâtes + râpé

Edam

Crème à la vanille

Jeudi 28 Septembre

fêtons les Venceslas

Concombre vinaigrette / Tomates vinaigrette

Filet de poisson sauce catalane



Riz BIO

Petit suisse sucré / Yaourt aromatisé

Fruit de saison Δ

Vendredi 29 Septembre

fêtons les Michel

Friand à la viande / Saucisson + cornichon

Omelette au fromage

Aubergines à la tomate



Carré frais BIO / Camembert BIO

Liégeois au chocolat / Mousse au chocolat

Δ : choix parmi 2

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

Restaurant scolaire

Semaine du 02 au 06 Octobre 2017



Lundi 02 Octobre

fêtons les *Léger*



Salade de **riz BIO** / Salade de **pâtes BIO**

Cordon bleu

Petits pois à la française

Fromage blanc sucré / Yaourt aromatisé

Fruit de saison Δ

Mardi 03 Octobre

fêtons les *Gérard*



Coleslaw / Salade de chou-rouge

Rôti de **porc régional** à la Dijonnaise

Haricots blancs

Coulommiers / Kiri

Compote BIO Δ



Mercredi 04 Octobre

fêtons les *François d'assise*

Salade d'haricots verts



Sauté de **porc régional** au caramel

Semoule

Yaourt sucré



Fruit de saison BIO

Jeudi 05 Octobre

fêtons les *Fleur*

Salade de radis / concombre bulgare



Sauté de **bœuf régional** aux olives

Potatoes

Saint môret / Bûche de chèvre



Fruit de saison BIO Δ

Vendredi 06 Octobre

fêtons les *Bruno*

Pâté de foie + cornichon / Rosette + cornichon

Filet de poisson sauce crème ciboulette

Jardinière de légumes

Gouda BIO / Edam BIO



Paris-Brest

Δ : choix parmi 2

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

Restaurant scolaire

Semaine du 09 au 13 Octobre 2017



Lundi 09 Octobre

fêtons les Denis

Salade de pommes de terre / Salade de pois chiches

Omelette

Haricots verts & champignons



Edam BIO / Emmental BIO

Flan au chocolat / Liégeois au chocolat

Mardi 10 Octobre

fêtons les Ghislain

Salade verte / Carottes râpées

Bolognaise

Pâtes et râpé

Chantailou / Six de Savoie

Fruit de saison BIO Δ 

Mercredi 11 Octobre

fêtons les Firmin

Betteraves vinaigrette

Boulettes d'agneau à l'orientale

Pommes boulangères

Brie



Compote BIO

Jeudi 12 Octobre

1ère Rencontres du
Goût



fêtons les Wilfried

Salade de pâtes, pommes et curry



Sauté de porc régional aux épices

Poêlée automnale au curcuma (carottes, poivrons, brocolis)

Bûche de chèvre au paprika

Cake poire, raisin, cannelle

Vendredi 13 Octobre

fêtons les Géraud

Pomelos + sucre / Salade de chou-blanc

Gratin de saumon

Riz BIO 



Yaourt sucré artisanal / Yaourt nature BIO



Fruit de saison Δ

Δ : choix parmi 2

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

Restaurant scolaire

Semaine du 16 au 20 Octobre 2017



Lundi 16 Octobre

fêtons les *Edwige*



Taboulé au fromage (semoule BIO) / Salade de pâtes BIO
Rôti de dinde
Salsifis à la tomate
Tomme grise / Pyrénées
Liégeois au caramel / Crème vanille

Mardi 17 Octobre

fêtons les *Baudouin*



Carottes BIO râpées / Tomate BIO vinaigrette
Saucisse Knack
Purée de pommes de terre
Petit suisse sucré / Yaourt aromatisé
Fruit de saison Δ

Mercredi 18 Octobre

fêtons les *Luc*

Salade de blé
Chipolatas
Petits pois aux carottes
Edam BIO 
Pâtisserie

Jeudi 19 Octobre

fêtons les *René*

Quiche Lorraine / Œuf dur mayonnaise
Filet de poisson sauce citron
Haricots plats
Tartare / Rondelé



Yaourt sucré BIO / Fromage blanc sucré BIO

Vendredi 20 Octobre

fêtons les *Adeline*

Tomate vinaigrette / Salade verte
 **Bœuf régional à la provençale**
Riz
Pyrénées / Bleu
Fruit de saison BIO Δ 

Δ : choix parmi 2

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