

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LA RENTREE</b> carottes râpées émincés de poulet sauce basquaise mezze penne au gratin camembert compote de pomme	tomates vinaigrette steak haché VBF sauce poivrade chou fleur BIO crème anglaise gâteau chocolat		laitue iceberg émincés de volaille façon kebab pommes campagnardes (mayonnaise et ketchup) fromage frais à tartiner dessert lacté saveur caramel	taboulé poêlée colin d'alaska doré au beurre haricots verts (échalote) tomme fruit frais BIO

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*



VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc



produit issu agriculture biologique

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	betteraves BIO vinaigrette		tomates sauce basilic	concombres vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	cordon bleu de volaille		colin d'alaska sauce crème de courgettes	paupiette au veau sauce façon béarnaise
riz (et carottes)	gratin de blette et pomme de terre		purée de pomme de terre	épinards sauce blanche (et pdt)
carré de l'est	emmental à la coupe		gouda	yaourt sucré
mousse saveur chocolat	fruit frais de saison		fruit frais BIO	tourteau fromager

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*



VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc



produit issu agriculture biologique

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis rondelles et beurre	carottes râpées		œuf dur mayonnaise	salade verte BIO vinaigrette
filet de poulet et son jus	rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de poulet</i>		ravioli de bœuf VBF au gratin	moules sauce à la crème
haricots beurre (échalote)	beignets de brocolis		fromage frais à tartiner	frites
velouté aux fruits mixés	st paulin		fruit frais BIO	petit fromage frais arôme
crêpe au sucre (fraiche)	spécialité pomme framboise			fruit frais de saison

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*



VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc



produit issu agriculture biologique

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates vinaigrette		concombres vinaigrette	accras de morue
boulettes au mouton jus et légumes couscous	saucisses de strasbourg*  <i>saucisses de volaille</i>		pavé de hoki pané et citron	rôti de bœuf VBF froid et ketchup
<b>semoule BIO</b>	lentilles (et carottes)		poêlée de légumes (et pdt)	chou fleur au gratin (et pdt)
emmental à la coupe	fromage oval		édam	yaourt arôme
fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel		fruit frais BIO	fruit frais de saison

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*



VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc



produit issu agriculture biologique



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes variés	pâté de campagne* et cornichon		concombres vinaigrette	laitue iceberg
filet de poulet sauce curry coco	omelette au fromage râpé		bœuf haché VBF à la bolognaise	colin d'alaska sauce fondue de poireaux
haricots beurre (échalote)	purée épinards pomme de terre		pâtes BIO	riz
tomme	petit fromage frais arôme		emmental à la coupe	camembert
mousse parfum chocolat	fruit frais BIO		fruit frais de saison	compote de pomme

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*



VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc



produit issu agriculture biologique



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 octobre 2018 SEMAINE DU GOUT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU GOUT : les tartes salées et sucrées

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*



VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc



produit issu agriculture biologique



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>betteraves BIO</b>	carottes râpées		crêpe au fromage	chou blanc rémoulade
nuggets de poulet (plein filet)	poêlée de colin d'alaska doré au beurre		jambon* qualité supérieure <i>jambon volaille</i>	steak haché VBF sauce tomate
tortis et ketchup	haricots verts (échalote)		purée potimarron pomme de terre	semoule (et ratatouille)
petit fromage frais sucré	fromage oval		fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	crème dessert parfum vanille		<b>fruit frais BIO</b>	ananas au sirop

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*



VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc



produit issu agriculture biologique