

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Période du 2 septembre au 4 octobre 2019

SEMAINE 36	02-sept	03-sept	04-sept	05-sept	06-sept
	betteraves chipolata purée yaourt aux fruits	piemontaise escalope de dinde haricot vert mousse chocolat	melon boule de bœuf coquille timbale de glace	charcuterie (rosette, saucisson à l'ail) aiguillette de poulet carottes vichy riz au lait	feuilleté au fromage colin meunière julienne de légumes far breton
SEMAINE 37	09-sept	10-sept	11-sept	12-sept	13-sept
	carottes rapées fricassée de porc riz vache qui rit compote de pomme	salade de pate et surimi filet de poulet à la provençale petit pois emmental tarte chocolat	œuf mayonnaise hachis parmentier salade flan nappé caramel	salade de tomate mozzarella et basilic émmincé de dinde à l'estragon gnocchi mousse crème brûlée	rilette cœur de merlu épinard à la crème nid d'abeille
SEMAINE 38	16-sept	17-sept	18-sept	19-sept	20-sept
	terrines de poisson cordon bleu brunoise provençale glace	macédoine italienne porc au curry semoule crème vanille	betteraves bolognaise spaghetti yaourt nature	mousse de canard sauter de lapin à la moutarde poêlée maraichère brie gâteau basque	coleslaw emmental brandade de poisson salade cocktail de fruits
SEMAINE 39	23-sept	24-sept	25-sept	26-sept	27-sept
	salade fraîcheur (tomate maïs concombre) bourguignon macaroni crème pralinée	œuf mayonnaise côte de porc purée de carotte liegeois chocolat	salade jambon mimolette sot l'y laisse de dinde haricots beurre clafouti aux pêches	celeri rémoulade boule d'agneau pommes de terre persillées camembert compote de pomme	museau de bœuf à la lyonnaise paupiette de saumon brocolis île flotante
SEMAINE 40	30-sept	01-oct	02-oct	03-oct	04-oct
	concombre à la crème jambon braisé tortis yaourt sucré	pommes de terre au thon émmincé de dinde à l'ancienne jardinière de légumes emmental compote	taboulé sauté de porc provençal celeri petits suisses	duo de carottes aux pommes saucisses chipolatas purée maison brie banane	salade antiboise (riz, surimi, tomates) colin pané julienne de légumes fromage blanc

* Origine viande bovine : VBF :boule de boeuf, égréné de bœuf, bourguignon

UE :

fruits et légumes

plats protidiques

féculents

produits laitiers

En cas de nécessité, le responsable se réserve le droit de modifier les menus.