

# Restaurant scolaire

Semaine du 04 au 08 Septembre 2017



*Lundi 04 Septembre*

*fêtons les Rosalie*

Salade verte

Raviolis

(plat complet)

Fromage blanc sucré



Compote BIO

*Mardi 05 Septembre*

*fêtons les Raïssa*

Salade de pommes de terre

Rôti de bœuf (froid) sauce béarnaise

Poêlée méridionale

Carré frais BIO



Eclair au chocolat

*Jeudi 07 Septembre*

*fêtons les Reine*

Pastèque

Croque-Monsieur



Carottes BIO persillées

Gouda

Flan à la vanille

*Vendredi 08 Septembre*

*fêtons les Adrien*

Œuf dur mayonnaise

Brandade de poisson

(plat complet)

Saint Nectaire

Fruit de saison BIO



*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**



**Sauté de bœuf régional**

**Coquillettes + râpé**

**Chanteneige**



**Fruit de saison BIO**

*Mardi 12 Septembre*

*fêtons les Apollinaire*

**Betteraves vinaigrette**

**Jambon braisé**

**Petits pois aux carottes**



**Edam BIO**

**Mousse au chocolat**

*Jeudi 14 Septembre*

*fêtons la Croix Glorieuse*

**Melon**

**Calamars à l'américaine**



**Riz BIO**

**Morbier**

**Fromage blanc aromatisé**

*Vendredi 15 Septembre*

*fêtons les Roland*

**Crêpe au fromage**

**Haut de cuisse grillé**

**Courgettes persillées**

**Yaourt sucré artisanal**



**Compote BIO**



*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 18 au 22 Septembre 2017



*Lundi 18 Septembre*

*fêtons les Nadège*

**Saucisson à l'ail + cornichon**



**Sauté de mouton régional aux petits légumes**

**Semoule**

**Saint Paulin**



**Fruit de saison BIO**

*Mardi 19 Septembre*

*fêtons les Emilie*

**Carottes BIO râpées**



**Saucisse fraîche régionale**

**Purée de pommes de terre**

**Camembert**

**Fruit de saison**

*Jeudi 21 Septembre*

**Repas d'automne**



*fêtons les Matthieu*

**Salade verte + croûtons et fromage**

**Aiguillettes de poulet aux raisins**

**Gratin de potiron**

**Yaourt sucré**

**Tarte aux pommes**

*Vendredi 22 Septembre*

*fêtons l' Automne*

**Salade de pâtes BIO**



**Filet de poisson meunière**

**Epinards à la crème**

**Mimolette**

**Flan à la vanille**

*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**



**Escalope de porc régional sauce charcutière**

**Pommes de terre vapeur**

**Emmental**



**Fruit de saison BIO**

*Mardi 26 Septembre*

*fêtons les Côme, Damien*

**Taboulé (semoule BIO)**



**Steak haché**

**Gratin de blettes**

**Brie**

**Crème au caramel**

*Jeudi 28 Septembre*

*fêtons les Venceslas*

**Concombre vinaigrette**

**Filet de poisson sauce catalane**

**Riz BIO**



**Petit suisse sucré**

**Fruit de saison**

*Vendredi 29 Septembre*

*fêtons les Michel*

**Friand à la viande**

**Omelette au fromage**

**Aubergines à la tomate**



**Carré frais BIO**

**Liégeois au chocolat**

*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



Cordon bleu

Petits pois à la française

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

*Mardi 03 Octobre*

*fêtons les Gérard*

Coleslaw



Rôti de porc régional à la Dijonnaise

Haricots blancs

Coulommiers



Compote BIO

*Jeudi 05 Octobre*

*fêtons les Fleur*

Salade de radis



Sauté de bœuf régional aux olives

Potatoes

Saint môtret

Fruit de saison BIO



*Vendredi 06 Octobre*

*fêtons les Bruno*

Pâté de foie + cornichon

Filet de poisson sauce crème ciboulette

Jardinière de légumes



Gouda BIO

Paris-Brest

*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**

**Omelette**

**Haricots verts & champignons**



**Edam BIO**

**Flan au chocolat**

*Mardi 10 Octobre*

*fêtons les Ghislain*

**Salade verte**

**Bolognaise**

**Pâtes et râpé**

**Chantaillou**

**Fruit de saison 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**

**Gratin de saumon**



**Riz BIO**

**Yaourt sucré artisanal**



**Fruit de saison**

*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 16 au 20 Octobre 2017



Lundi 16 Octobre

*fêtons les Édouige*

Taboulé au fromage (**semoule BIO**)



Rôti de dinde

Salsifis à la tomate

Tomme grise

Liégeois au caramel

Mardi 17 Octobre

*fêtons les Baudouin*



**Carottes BIO râpées**

Saucisse Knack

Purée de pommes de terre

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Jeudi 19 Octobre

*fêtons les René*

Quiche Lorraine

Filet de poisson sauce citron

Haricots plats

Tartare

**Yaourt sucré BIO**



Vendredi 20 Octobre

*fêtons les Adeline*

Tomate vinaigrette



**Bœuf régional** à la provençale

Riz

Pyrénées



**Fruit de saison BIO**

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