

# Menus Scolaires

Semaine 40 du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Repas de ma Grand-Mère

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes à la mayonnaise Brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc	<b>Salade verte</b> et vinaigrette <b>Céleris râpés</b> rémoulade	Potage Saint Germain	Œuf dur mayonnaise Pâté de foie	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette aux agrumes Chou blanc aux dès de fromage à la vinaigrette
<b>Plat</b>	Boulettes de bœuf au jus	Coquillettes au <b>saumon</b> basilic	Rôti de bœuf au jus	Emincé de dinde sauce tomate	<b>Saucisse</b> façon Rougail
<b>Accompagnement</b>	Purée de pommes de terre		Carottes persillées	Haricots verts	<b>Riz Bio</b>
<b>Plat sans viande</b>	Omelette		Filet de <b>colin</b> meunière et citron	Crêpe au fromage	Boulettes de soja façon Rougail
<b>Produit laitier</b>	<b>Edam Bio</b> Tomme noire	Emmental râpé	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	<b>Yaourt fermier à la vanille</b> Fromage blanc nature et sucre	Vache qui rit Fondu carré
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat au lait Flan au chocolat	Choix de fruits de saison	<b>Pomme</b> Fruit de saison	Compote <b>pomme</b> citron	Choix de fruits de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Happy Tartery

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé à la menthe	<b>Salade verte</b> et vinaigrette du sud	Pizza au fromage	Concombres vinaigrette	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette
	Salade de pâtes	Betteraves à la vinaigrette		Pomelos et sucre	Avocat et vinaigrette
Plat	Filet de poulet au jus	Normandin de veau sauce orientale	Filet de <b>hoki</b> sauce citronnée	Quich'O bolo	Chili sin carne (egrené de soja, haricots rouges, maïs, tomates)
Accompagnement	Epinards hachés béchamel	<b>Semoule Bio</b>	Chou fleur béchamel	<b>Salade verte</b> et vinaigrette	Riz
Plat sans viande	Nuggets de poisson	Galette végétarienne sauce orientale		Quiche au thon bolognaise	
Produit laitier	Brie Tomme blanche	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Emmental	Petit suisse aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Saint Paulin Carré de Ligeuil
Dessert	Choix de fruits de saison	Beignet aux pommes	Compote pomme individuelle Poire au sirop	<b>Banane Bio</b> Fruit de saison	Crème au chocolat Liégeois au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette	<b>Céleris</b> rémoulade aux pommes	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	Haricots verts en salade
	Friand à la viande	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Concombres à la vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	<b>Salade verte</b> et vinaigrette
Plat	 Sauté de poulet sauce aux poivrons	 Rôti de bœuf sauce aux champignons	 Nuggets de poulet	Dos de <b>colin</b> sauce agrumes	 Tartiflette
Accompagnement	Carottes	Pommes noisettes	Petits pois au jus	Semoule	
Plat sans viande	Filet de <b>colin</b> meunière et citron	Omelette	Nuggets végétariens		Tartiflette au fromage
Produit laitier	<b>Maasdam Bio</b> Cantal	Camembert Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc aromatisé Petit suisse nature et sucre	Gouda Saint Nectaire	Fromage blanc nature en seau
Dessert	Compote pomme abricot individuelle	Choix de fruits de saison	Gâteau poire pépites de chocolat	Flan vanille Flan nappé au caramel	Et confiture de myrtille
	Compote pomme banane individuelle				

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.