



Restauration Scolaire



Menus du 3 septembre au 9 novembre 2018

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 3 septembre au 7 septembre	cervelas/carottes rapées	concombres vinaigrette	melon	paté de campagne/salade de haricots verts, tomates et œuf dur
	médaille de volailles, sauce chasseur	saucisse de Toulouse/saucisse de volaille	lasagnes	tomates farcies au bœuf, sauce tomate
	haricots verts	lentilles		riz
	yaourt pulpé	suisse aromatisé	Cantafrais	Mimolette
	biscuit Oréo	fruit de saison	compote de pommes, banane	gâteau au chocolat
du 10 septembre au 14 septembre	radis, beurre	gaspacho tomate	salade de pois chiches	tomates vinaigrette
	roti de porc, sauce charcutière/roti de volaille, sauce charcutière	faché de veau, sauce tomate	tajine de volaille (légumes et citron confit)	poisson pané
	chou fleur persillé	frites au four	semoule	coquillettes
	Camembert	fromage blanc sucré	Edam	Vache Qui Rit
	fruit de saison	madeleine	cake vanille, fleur d'oranger	cocktail de fruits
du 17 septembre au 21 septembre	crêpe au fromage	melon	tomates vinaigrette	taboulé
	jambon braisé, sauce Diable/jambon de dinde	cordon bleu	émincé de bœuf à la mexicaine	blanquette de poisson aux p'tits légumes
	haricots blancs	purée de carottes	riz	beignets de brocolis
	Brie	rondelé nature	buchette lait mélange	suisse aromatisé
	mousse au chocolat	compote de pommes	génoise au chocolat, crème anglaise	fruit de saison
du 24 septembre au 28 septembre	salade de pommes de terre, œuf, sauce tartare	carottes rapées	concombres vinaigrette	sardines à l'huile
	fricassée de volaille chasseur	médaille de porc à la lyonnaise/médaille de	hachis parmentier	beignets de calamars, sauce ketchup
	petits pois carottes	lentilles		riz
	bûchette	Gouda	Saint Paulin	Cantafrais
	Riz au lait vanille "maison"	fruit de saison	gâteau au pommes	nappé caramel
du 1 octobre au 5 octobre	œufs mayonnaise	jus d'orange	salade coleslaw/salade de pommes de terre strasbourgeoise	saucisson sec/tomates vinaigrette
	roti de dinde à l'emmental	saucisse knack/saucisse de volaille	kefta de boulettes de bœuf	dos de colin, sauce safranée
	haricots verts	frites au four	tajine de légumes	riz
	carré de l'Est	fromage blanc sucré	yaourt sucré	Vache Qui Rit
	cocktail de fruits	mini roulé chocolat	fruit de saison	Gâteau au yaourt
du 8 octobre au 12 octobre "les légumes, les aromates et les épices"	betteraves vinaigrette de cidre	carottes rapées au jus d'agrumes	salade de chou blanc, sauce cocktail	potage de potiron
	poulet aux 4 épices	nuggets de blé, ketchup	mijoté de bœuf, pois chiches, carottes et cumin	steack de colin en crumble d'épices
	pommes rissolées	petits pois	purée de pommes de terre, huile d'olive et persil	riz
	Saint Paulin	buchette lait mélange	Camembert	Rondelé nature
	cake framboise, chocolat, gingembre	fruit de saison	poire pochée aux épices	compote pommes, ananas
du 15 octobre au 19 octobre	crêpe au fromage	carotte, celeri rémoulade	salade d'ananas au thon	taboulé
	œufs durs Chimay	paupiettes de veau Marengo	mijoté de poulet Yassa (oignons frits, olives, citron)	filet de poisson meunière
	carottes persillées	coquillettes	riz	gratin de chou fleur
	Gouda	Mimolette	Cantafrais	yaourt pulpé
	fruit de saison	Liégeois chocolat	carré coco	sablés des Flandres
du 5 novembre au 9 novembre	betteraves vinaigrette	potage au potiron	crêpe au fromage	brocolis, crème de curry
	lasagnes	mijoté de volaille "aigre douce"	bœuf aux olives	colombo de porc/poisson pané
		frites au four	jeunes carottes	riz
	Camembert	fromage blanc sucré	Rondelé nature	Gouda
	mousse au chocolat	gaufrette Plumeti	eclair au chocolat	fruit de saison