

# Restauration Scolaire



## Menus du 2 septembre au 8 novembre 2019

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>du 2 septembre au 6 septembre</b>	carottes râpées	betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette	salade de haricots verts, tomates
	lasagnes	fricassée de poulet / sauce chasseur	saucisse de Toulouse / de volaille	poisson pané
	tome noire	pommes noisettes	lentilles	salade verte
	madeleine	brie	yaourt aromatisé	yaourt sucré
		Dany vanille	compote	cake au chocolat
<b>du 9 septembre au 13 septembre</b>	radis, beurre	salade fraîcheur*	melon	tomates vinaigrette
	jambon grill / jambon de volaille / sauce Diable	boulettes de bœuf, sauce tomate	roti de volaille a aux pommes	gratin de poisson au fromage
	haricots verts	frites au four	mousseline de patates douces	poireaux à la crème
	Camembert	fromage blanc sucré	yaourt sucré	Vache Qui Rit
	liégeois chocolat	sablés des Flandres	cake vanille, fleur d'oranger	Dany vanille
<b>du 16 septembre au 20 septembre</b>	salade de pommes de terre, tomates et échalottes	betteraves vinaigrette	batonnets de surimi, mayonnaise	melon
	cordons bleus	paupiettes de veau, sauce forestière	omelette, ketchup	brandade de poisson
	potatoes vapeur	haricots beurre	riz	suisse aromatisé
	carré de l'Est	rondelé nature	yaourt sucré	génénoise au chocolat
	mousse au chocolat	compote	fruit de saison	
<b>du 23 septembre au 27 septembre</b>	concombres vinaigrette	macédoine mayonnaise	carottes râpées	sardines à l'huile
	gratin de macaronis au jambon/jambon de volaille	escalope de volaille, sauce suprême	haché de bœuf, sauce barbecue	salade de chou rouge
	camembert	blé	frites au four	poêlée de légumes "maison"
	liégeois vanille	Gouda	yaourt sucré	yaourt aromatisé
		entremets chocolats	gateau aux pommes	nappé caramel
<b>du 30 septembre au 4 octobre</b>	salade de blé au surimi	salade du chef *	salade coleslaw	tomates vinaigrette
	saucisse knack / de volaille	poulet rôti	hachis parmentier	curry de poisson
	lentilles	tortis		poireaux à la crème
	edam	fromage blanc sucré	yaourt sucré	Vache Qui Rit
	dany au chocolat	gaufrettes plumeti	fruit de saison	eclair à la vanille
<b>du 7 octobre au 11 octobre</b> <i>"la semaine du goût"</i>	salade de pommes de terre, tomates, échalotes	taboulé	carottes râpées, pommes et raisons	salade César *
	aiguillettes de poulet, Napolitaine	nuggets de blé, ketchup	risotto de céleri et saucisse / de volaille	steak de colin en crumble d'épices
	poêlée de légumes	potatoes vapeur	suisse sucré	purée de pommes de terre, huile d'olive et persil
	Saint Paulin	suisse aromatisé	cake au chocolat et courgettes	Rondelé nature
	yaourt velouté	fruit de saison		compote
<b>du 14 octobre au 18 octobre</b>	bettravces vinaigrettes	œufs mayonnaise	concombres vinaigrettes	crêpe au fromage
	roti de porc au jus / de volaille	cordons bleus	couscous	poisson pané
	haricots blancs à la tomate	coquillettes		riz
	suisse sucré	Mimolette	yaourt aromatisé	yaourt pulpé
	fruit de saison	Liégeois chocolat	carré coco	palet breton
<b>du 4 novembre au 8 novembre</b>	salade de pommes de terre, œufs durs, sauce tartare	salade de blé au surimi	salade coleslaw	salade de pâtes aux légumes
	saucisses knack / de volaille	boulette de bœuf, sauce tomate	wings de poulet, épices mexicaines	poisson pané
	poêlée de légumes	frites au four	riz et haricots rouges	épinards à la crème
	Camembert	fromage blanc sucré	yaourt aromatisé	Gouda
	mousse au chocolat	galette bretonne	brownies tout chocolat "maison"	fruit de saison

\*salade fraîcheur : concombres, pastèque

\*salade du chef : salade, tomates, maïs

\*salade César : salade, tomate, maïs; fromage, volaille et croûtons