

Menus du restaurant scolaire

repas à domicile

Lundi	Mardi	Mercredi centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
carottes râpées ~~ 0 ~~ boulette de bœuf à la tomate ébly au beurre ~~ 0 ~~ yaourt aux fruits	salade de tomates ~~ 0 ~~ saucisse de Toulouse lentilles ~~ 0 ~~ gouda /chasselas	tarte au fromage ~~ 0 ~~ escalope de poulet grillé haricots verts persillés ~~ 0 ~~ brugnon	salade maïs / thon / tomates ~~ 0 ~~ rôti de bœuf au jus tomate provençale ~~ 0 ~~ tarte aux pommes	concombres vinaigrette ~~ 0 ~~ moules marinières frites ~~ 0 ~~ entremet vanille
11 septembre 2017 chou-fleur vinaigrette ~~ 0 ~~ cordon bleu riz safrané ~~ 0 ~~ fromage blanc aux fruits	11 septembre 2017 carottes râpées ~~ 0 ~~ cuisse de poulet grillée printanière de légumes ~~ 0 ~~ emmental / ananas au sirop	12 septembre 2017 tomates mozzarella ~~ 0 ~~ steak sauce poivre haricots palette ~~ 0 ~~ orange	13 septembre 2017 betteraves rouge en salade ~~ 0 ~~ raviolis à la tomate ~~ 0 ~~ conté / poire	14 septembre 2017 salade palmito ~~ 0 ~~ dos de colin meunière jeunes carottes sautées ~~ 0 ~~ petits suisses nature sucrés
15 septembre 2017 haricots vert vinaigrette ~~ 0 ~~ jambon braisé boulgour / quinoa ~~ 0 ~~ edam /italia	18 septembre 2017 chou blanc vinaigrette ~~ 0 ~~ sauté de veau coquillettes ~~ 0 ~~ leerdammer	19 septembre 2017 gaspacho ~~ 0 ~~ chipolatas courgettes sautées sur P.D.T ~~ 0 ~~ six de savoie/pomme	20 septembre 2017 taboulé ~~ 0 ~~ dos de cabillaud grillé au citron brocolis gratinés ~~ 0 ~~ babybel	● 21 septembre 2017 flan du fromager ~~ 0 ~~ escalope de dinde forestière panais et topinambours gratinés ~~ 0 ~~ coupe fruitée d automne
22 septembre 2017 salade niçoise ~~ 0 ~~ paëlla au poulet ~~ 0 ~~ cantal	25 septembre 2017 salade de tomates ~~ 0 ~~ rôti de porc pommes noisettes ~~ 0 ~~ éclair au chocolat	26 septembre 2017 concombres vinaigrette ~~ 0 ~~ paupiette de saumon riz créole ~~ 0 ~~ velouté fruit	27 septembre 2017 feuilleté hot-dog ~~ 0 ~~ cuisse de pintade rôtie cœur de celeri braisé ~~ 0 ~~ pyrennée / poire	28 septembre 2017 pamplemousse ~~ 0 ~~ agneau aux olives gratin P.D.T carotte ~~ 0 ~~ petits suisses

fruits et légumes de saison :

ail, artichaut, aubergine, bette, beterrave rouge, brocoli, carotte, chou (romanesco, blanc, frisé, rouge, chinois, fleur, rave) concombre, céleri
 branche, épinard, fenouil, haricot, laitue romaine, navet, oignon, petit pois, poivron, p.de terre, radis; ananas, avocat, banane,

vian, poiss, œufs féculents fruits&lég.cuits fru&lég.crus prod.lait >150mg calcium >150 mg cal < <150mg cal matière grasse charcuterie pâtisserie + M.grasse

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES DISPONIBILITES DES FOURNISSEURS

● MENU A THEME: Automne