

# Menus du restaurant scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
<b>4 septembre 2017</b> salade de tomates ~~ 0 ~~ saucisse de Toulouse lentilles ~~ 0 ~~ gouda /chasselas	<b>5 septembre 2017</b> tarte au fromage ~~ 0 ~~ escalope de poulet grillé haricots verts persillés ~~ 0 ~~ brugnon	<b>6 septembre 2017</b> salade maïs / thon / tomates ~~ 0 ~~ rôti de bœuf au jus tomate provençale ~~ 0 ~~ tarte aux pommes	<b>7 septembre 2017</b> concombres vinaigrette ~~ 0 ~~ moules marinières frites ~~ 0 ~~ entremet vanille	<b>8 septembre 2017</b> chou-fleur vinaigrette ~~ 0 ~~ cordon bleu riz safrané ~~ 0 ~~ fromage blanc aux fruits
<b>11 septembre 2017</b> carottes râpées ~~ 0 ~~ cuisse de poulet grillée printanière de légumes ~~ 0 ~~ emmental / ananas au sirop	<b>12 septembre 2017</b> tomates mozzarella ~~ 0 ~~ steak sauce poivre haricots palette ~~ 0 ~~ orange	<b>13 septembre 2017</b> betteraves rouge en salade ~~ 0 ~~ raviolis à la tomate ~~ 0 ~~ conté / poire	<b>14 septembre 2017</b> salade palmito ~~ 0 ~~ dos de colin meunière jeunes carottes sautées ~~ 0 ~~ petits suisses nature sucrés	<b>15 septembre 2017</b> haricots vert vinaigrette ~~ 0 ~~ jambon braisé boulgour / quinoa ~~ 0 ~~ edam /italia
<b>18 septembre 2017</b> chou blanc vinaigrette ~~ 0 ~~ sauté de veau coquillettes ~~ 0 ~~ leerdammer	<b>19 septembre 2017</b> gaspacho ~~ 0 ~~ chipolatas courgettes sautées sur P.D.T ~~ 0 ~~ six de savoie/pomme	<b>20 septembre 2017</b> taboulé ~~ 0 ~~ dos de cabillaud grillé au citron brocolis gratinés ~~ 0 ~~ babybel	 <b>21 septembre 2017</b> flan du fromager ~~ 0 ~~ escalope de dinde forestière panais et topinambours gratinés ~~ 0 ~~ coupe fruitée d automne	<b>22 septembre 2017</b> salade niçoise ~~ 0 ~~ paëlla au poulet ~~ 0 ~~ cantal
<b>25 septembre 2017</b> salade de tomates ~~ 0 ~~ rôti de porc pommes noisettes ~~ 0 ~~ éclair au chocolat	<b>26 septembre 2017</b> concombres vinaigrette ~~ 0 ~~ paupiette de saumon riz créole ~~ 0 ~~ velouté fruit	<b>27 septembre 2017</b> feuilleté hot-dog ~~ 0 ~~ cuisse de pintade rôtie cœur de celeri braisé ~~ 0 ~~ pyrennée / poire	<b>28 septembre 2017</b> pamplemousse ~~ 0 ~~ agneau aux olives gratin P.D.T carotte ~~ 0 ~~ petits suisses	<b>29 septembre 2017</b> salade de pommes de terre ~~ 0 ~~ nuggets de poisson 70% chou-fleur persillés ~~ 0 ~~ kiri /muscat

fruits et légumes de saison :

ail,artichaut,aubergine,bette,betterave rouge,brocoli,carotte, chou ( romanesco,blanc,frisé,rouge,chinois,fleur,rave ) concombre,céleri  
 branche,epinard,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