

# Restaurant scolaire

## Menus du 4 au 29 septembre 2017

C'est la rentrée !



lundi

mardi

jeudi

vendredi

Semaine 36  
du 4 au 8  
septembre  
2017

Betteraves vinaigrette  
Normandin de veau au jus  
Purée  
Vache qui rit  
Compote de fruits

Concombre à la crème  
Estouffade de bœuf  
Petits pois  
Chèvre  
Tarte aux pommes

Salade verte  
Cuisse de poulet rôtie  
~~Frites sautées~~  
Pommes sautées  
Camembert  
Fromage blanc aux fruits rouges

Macédoine  
sœ tartare  
Filet de saumon aux moules  
Jeunes carottes sautées  
Assortiment de fromages  
Liégeois vanille

Semaine 37  
du 11 au 15  
septembre  
2017

Céleri rémoulade  
Escalope de dinde grillée  
Gratin de courgettes et pommes  
de terre  
Petit suisse  
Fruit frais

Betteraves vinaigrette  
Sauté de porc au jus  
Haricots verts  
Camembert  
Eclair au chocolat

~~Galettes sautées~~  
Batavia  
Parmentier  
de la mer maison  
Brie  
Compote tous fruits

Pamplemousse et sucre  
Boule de bœuf sœ brune  
Macaroni  
St Nectaire  
Ile flottante

Semaine 38  
du 18 au 22  
septembre  
2017

Tomates au basilic  
Emincé de porc au curcuma  
Duo de haricots secs  
Six de Savoie  
Fruit frais

Chou blanc et rouge façon  
Coleslaw  
Boudin noir  
Purée  
Assortiment de fromages  
Yaourt aromatisé

Concombre vinaigrette  
Paupiette de veau  
Ratatouille et semoule  
Emmental  
Tarte aux prunes façon crumble

Salade de riz niçoise  
Profillet de poisson pané au citron  
Duo de chou-fleur et brocolis  
Petit suisse  
Fruit frais

Semaine 39  
du 25 au 29  
septembre  
2017

Fritand au fromage  
Tandoori de dinde  
Poêlée de légumes  
Tomme noire  
Fruit frais

Chou-fleur à la crème de boursin  
Haché d'agneau aux herbes  
Semoule  
St Paulin  
Cocktail de fruits

Salade verte et gruyère  
Spaghetti  
à la bolognaise  
Carré frais  
Crème dessert au praliné

Potage aux petits pois  
Saumonette  
aux crevettes  
Riz aux petits légumes  
Fromage blanc  
Fruit frais

Fruits frais de septembre : pomme, banane, melon, pastèque, pêche, poire, prune, raisin, pêche

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

4627

T S M  
R S A  
O

Rencontres  
du  
Goût



# Restaurant scolaire

## Menus du 2 au 20 octobre 2017



je rêve

Semaine 40  
du 2 au 6  
octobre 2017

lundi

mardi

jeudi

vendredi

Carottes aux raisins secs

Salade d'endives aux pommes

Terrine de campagne

Salade verte

Petit brin de veau niçois

Poisson pané

Sauté de porc au miel et cumin

Hachis Parmentier maison

Pommes cubes sautées

Grafin de broccolis

Duo de carottes et lentilles

Tomme blanche

Petit suisse

Assortiment de fromages

Chèvre 

Fruit frais

Barre bretonne et son anglaise

Fruit frais

Compote de pommes 

*Salade d'automne curry et  
pommes*

Velouté de légumes

Betteraves rouges

Œuf mayonnaise

Rôti de porc aux champignons

*Sauté de bœuf au kamou*

Alouettes de volaille à la  
crème

Filet de saumon sœ créole

Haricots beurre / Flageolets

Pâtes

*Poêlée automnale au  
curcuma*

Riz

St Nectaire

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages

Fromage blanc

Fruit frais

Fruit frais

Crème dessert chocolat

*Cake poire raisins cumin*

Saucisson à l'ail et beurre

Céleri rémoulade

Salade verte au bleu

Salade de pâtes

Boule d'agneau façon Marengo

Jambon braisé forestière

Nuggets de volaille

Filet de collin à la crème de  
ciboulette

Courgettes sautées & blé

Pâtes

Duo de chou-fleur et pommes  
de terre

Epinards et riz

Yaourt

Camembert

Samos

Chanterelle

Fruit frais

Cocktail de fruits

Gaufre au sucre

Pêche au sirop

Fruits frais d'octobre : pomme, banane, poire, raisin

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

4627

7 5 7 M  
 7 5 7  
 0 2 3 4 5 6 7 8 9



# Restaurant scolaire

## Menus du 6 novembre au 1er décembre 2017



je rêve

Semaine 45  
 du 6 au 10  
 novembre 2017

Semaine 46  
 du 13 au 17  
 novembre 2017

Semaine 47  
 du 20 au 24  
 novembre 2017

Semaine 48  
 du 27 novembre  
 au 1er décembre  
 2017

lundi

mardi

jeudi

vendredi

Tomates vinaigrette  
 Sauté de bœuf  
 au pesto rouge  
 Haricots verts sautés  
 Emmental  
 Semoule au lait

Salade de haricots verts à l'estragon  
 Steak haché au ketchup  
 Purée  
 Yaourt nature  
 Fruit frais

Tartiflette  
 Salade verte  
 Petit suisse  
 Compote de fruits

Salade Coleslaw  
 Marmite de la mer  
 Riz  
 Camembert  
 Ile flottante

Taboulié  
 Sauté de porc à la bordelaise  
 Purée de légumes  
 Brie  
 Fruit frais

Concombre à l'orange  
 Emincé de langue de bœuf sauce  
 charcutière  
 Ebly  
 Petit moulé nature  
 Fromage blanc aux fruits

Salade de pâtes  
 Cuisse de poulet rôti aux oignons  
 Haricots verts  
 Yaourt sucré  
 Fruit frais

Potage de légumes  
 Poisson pané au citron  
 Broccolis à la béchamel  
 Tomme noire  
 Paris-Brest

Pâté en croûte  
 Sauté de volaille forestière  
 Purée de pois cassés  
 Fromage blanc  
 Fruit frais

Salade d'endives  
 Saucisse de Toulouse  
 Pommes frites et ketchup  
 Pommes sautées  
 Brie  
 Crème dessert pistache

Carottes râpées  
 Spaghetti  
 à la bolognaise  
 Camembert  
 Yaourt aux fruits

Mini pizza  
 Ragoût de porc aux 4 épices  
 Poêlée de légumes  
 Assortiment de fromages  
 Compote de fruits

Concombre vinaigrette  
 Normandin de veau à la sicilienne  
 Pommes persillées  
 St Nectaire  
 Ananas grenadine

Mousse de canard  
 Aile de rale aux câpres  
 Epinards à la béchamel  
 Edam  
 Salade de fruits frais

Salade piémontaise  
 Cordon bleu  
 Poêlée de légumes  
 Assortiment de fromages  
 Mousse au chocolat

Chou blanc en salade  
 Sauté de dinde à l'ancienne  
 Riz  
 Fromage blanc  
 Fruit frais

Fruits frais de novembre : pomme, banane, orange, poire, raisin

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

T S M  
C R A  
D

je rêve

Semaine 49  
du 4 au 8  
décembre 2017

Semaine 50  
du 11 au 15  
décembre 2017

Semaine 51  
du 18 au 22  
décembre 2017

api



## Restaurant scolaire Menus du 4 au 22 décembre 2017

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Salade de cœur de palmier et artichaut	Betteraves rouges	Salade verte	Potage Crecy
	Sauté de porc à la niçoise	Hachis parmentier	Cuisse de poulet grillée	Cassolette de la mer
	Petits pois	Salade verte	Gratin de brocolis à la tomate	Riz
	St Paulin	Chèvre	Yaourt	Assortiment de fromages
	Semoule au lait	Yaourt aux fruits	Millefeuille	Fruit frais
	Mousse de canard	Potage de légumes	Chou rouge aux pommes	Carottes vianlgrette
	Sauté de boeuf forestière	Escalope de dinde crémée	Rôti de porc Tandoori	Calamars sauce homardine
	Pâtes	<del>Frites</del> Pommes rissolées	Légumes couscous / Semoule	Epinards
	Fromage blanc	Coulommiers	Emmental	Assortiment de fromages
	Fruit frais	Crème dessert au chocolat	Compote de fruits	Tarte au citron
	Potage de petits pois			
	Cœur de palmier	repas de Noël	menu du chef	menu du chef
	à la bolognaise			
	Yaourt			
	Cocktail de fruits			



Fruits frais de décembre : pomme, banane, orange, kiwi, poire, clémentine

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.