

LES SAVEURS DU MOIS

Dans mon Restaurant Scolaire



Cuisine MAISON	Du 02 au 27 septembre 2019				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02 au 06 Septembre	Salade de pomme de terre Menu fromage Haricots verts Gouda Fruit de saison	Terrine de légumes Emincé de veau sce champignons Mélanges 5 céréales Buche d'affinois au bleu Fruit		Tomates Mozzarella Rôti de porc Petits pois compote	Salade verte croutons Vol au vent de poisson Riz/Légumes Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 09 au 13 Septembre	Carottes râpées Tajine d'agneau Gratin de pâtes vache qui rit Liégeois	Salade de riz Poisson pané Courgettes sautées Fromage blanc Fruit de saison		Concombres au fromage blanc et Ail et fines herbes Filet de poulet Pommes en cube Tarte Normande	Repas avec protéine végétale Lentilles Cannellonis légumes Fromage à la coupe Dessert au soja Fruit
Semaine du 16 au 20 Septembre	Cœufs durs Mayonnaise Sur lit de salade Saucisse fraîche Flageolets Chante neige Fruit	Kefta de volaille Semoule / Légumes Edam Yaourt Jus de fruit		Pâté forestier/Salade Raviolis artisanal à la crème de fromage Tome de Cadi Glace	Feuilleté fromage Quenelles artisanale Sce Forestière Salade verte Babybel Compote
Semaine du 23 au 27 Septembre	salade de pâtes Omelette Choux fleur Kiri Fruit	Couscous poulet merguez Semoule et ses légumes Fromage/salade verte Pâtisserie		Haricots verts vinaigrette Emincés de bœuf Pommes paillason Société crème Raisins	Roulé végétal / salade verte Brandade de morue Parmentier Mimolette Fruit

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :





















Produit à Mallemort :

Plat fait maison :

LES SAVEURS DU MOIS

Dans mon Restaurant Scolaire



	Du 30 Septembre au 25 Octobre 2019				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre	  Salade verte Blanquette de veau Riz Bresse bleu Salade de fruits 	 Taboulé Dos de colin Haricots verts Fromage Fruit 		 Mortadelle Boulettes de bœuf Purée Yaourt Fruit de saison	 Friand au fromage/salade Poisson au four Beignets de chou fleur Compote 
Semaine du 07 au 11 Octobre Balade Provençale	Salade niçoise Raviolis Artisanal à la tomate Avec son fromage Crème Anglaise/biscuit 	 Carottes rapées Omelette tapenade Ratatouille Fromage Crêpes au miel 		 Salade de pâtes au pistou Cuisse de Poulet Tomates provençale Fromage Fruit 	 Salade verte Poisson façon Bourride Pommes vapeur Fromage Tarte aux fruits 
Semaine du 14 au 18 Octobre 	Betteraves vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Semoule Fromage blanc sucré Fruit de saison 	Salade verte dès de chèvre aux pignons Steak du boucher Pommes noisettes Fruits au sirop 	 Salade de tomates Féta Sauté de porc Petits pois Danette	 Coleslaw Poisson meunière Poêlée de légumes Fromage Beignet au chocolat	
Semaine du 21 au 25 Octobre	VACANCES	SCOLAIRE		VACANCES	SCOLAIRE

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : 