



Restaurant scolaire

Menus du 4 au 29 septembre 2017

C'est la rentrée !

TSUM
C R P S X
D Y A

M

je rêve

tu rêves

il rêve

elle rêve

nous rêvons

vous rêvez

ils rêvent

Semaine 36
du 4 au 8
septembre
2017

Semaine 37
du 11 au 15
septembre
2017

Semaine 38
du 18 au 22
septembre
2017

Semaine 39
du 25 au 29
septembre
2017

api
Cafétériaire (Cafétériaire)

	lundi 4	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
	Betteraves vinaigrette Steak haché au jus Purée Vache qui rit Compote de fruits	Concombre à la crème BIO Sauté de porc au curry Blé BIO Chèvre BIO Tarte aux pommes BIO	Salade verte Cuisse de poulet rôtie Frites Camembert BIO Fromage blanc aux fruits rouges	Macédoine sée tartare BIO Filet de saumon aux moules Jeunes carottes sautées Assortiment de fromage Fruit frais
	Céleri rémoulade Escalope de dinde grillée Gratin de courgettes et pommes de terre Petit suisse Fruit frais	Salade de pâtes BIO et tomates BIO Chipolatas Haricots verts BIO Camembert BIO Eclair au chocolat	Carottes râpées BIO Parmentier de la mer maison Brie Ile flottante	Segments de pamplemousse au sucre Steak haché aux echalotes Blé BIO St Nectaire Fromage blanc aux fruits
	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 BIO 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
	Friand 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 Chou à la crème

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.

lundi

mardi

jeudi

vendredi

Carottes aux raisins secs BIO



Salade d'endives aux pommes

Potage de légumes

Salade verte aux câtons BIO



Petit brin de veau niçois

Poisson pané

Sauté de porc au miel et cumin

Hachis parmentier maison

Pommes cubes sautées

Gratin de brocolis

Duo de carottes et lentilles

Tomme blanche

Petit suisse

Assortiment de fromages

Chèvre BIO

Fruit frais

Barre bretonne et son anglaise

Fruit frais BIO



Compote de pommes BIO

Salade d'automne au curry et pommes

Potage BIO

Betteraves rouges BIO



Œuf mayonnaise

Emincé de porc aux champignons

Duo de bœuf au kamou

Aiguillettes de volaille à la crème

Filet de saumon sce créole

Haricots beurre / Flageolets

Pâtes BIO



Flan d'endives au curcuma

Riz BIO



St Nectaire

Yaourt nature sucre BIO

Assortiment de fromages

Fromage blanc

Fruit frais

Fruit frais BIO

Crème dessert chocolat

Cheesecake au poivre

Potage minestrone

Céleri rémoulade

Salade verte au bleu

Saucisson sec et condiments

Boule d'agneau façon Marengo

Jambon braisé forestière

Nuggets de volaille sauce béarnaise

Filet de colin à la crème de ciboulette

Courgettes sautées et blé

Pâtes

Duo de chou-fleur / Pommes de terre

Epinards et riz

Yaourt

Camembert

Samos

Chanteneige

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

Semaine 40
du 2 au 6
octobre 2017

Semaine 41
du 9 au 13
octobre 2017



Semaine 42
du 16 au 20
octobre 2017



Restaurant scolaire

Menus du 6 novembre au 1er décembre 2017

TSR M
TSRS
D
je rêve
tu rêves
il rêve
elle rêve
nous rêvons
vous rêvez
ils rêvent

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

api
Coopérative CreaVital

lundi

6

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

mardi

7

Potage BIO
Steak haché de veau au ketchup
Purée BIO
Yaourt nature BIO
Tarte aux pommes bio



jeudi

9

Tartiflette
Salade verte
Petit suisse
Compote de fruits BIO

vendredi

10

Salade coleslaw
Marmite de la mer
Riz
Camembert BIO
Ile flottante



13

Potage de légumes
Sauté de porc à la bordelaise
Purée de pois cassés
Brie
Fruit frais

14

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

16

Salade de pâtes
Cuisse de poulet rôtie aux
oignons
Haricots beurre
Yaourt sucré
Fruit frais BIO

17

Taboulé
Poisson pané au citron
Brocolis à la béchamel
Tomme noire
Paris-Brest

20

Pâté en croûte
Sauté de volaille forestière
Purée aux 2 légumes
Fromage blanc
Fruit frais

21

Velouté de courgettes
à la vache qui rit
Saucisse de Toulouse
Frites et ketchup
Brie
Crème dessert pistache

23

Carottes BIO
Spaghetti
à la bolognaise
Camembert BIO
Yaourt aux fruits BIO



24

Mini pizza
Emietté de saumon aux 4 épices
Riz BIO
Assortiment de fromages
Compote de fruits BIO



27

Terrine de la mer
Steak haché à la sicilienne
Pâtes
St Nectaire
Salade de fruits frais

28

Salade piémontaise
Aile de raie aux câpres
Epinards à la béchamel
Edam
Mousse au chocolat

30

Concombre vinaigrette
Cordon bleu au citron
Poêlée de légumes BIO
Assortiment de fromages
Chou à la crème

1er

Potage de légumes BIO
Sauté de dinde à l'ancienne
Cœur de blé
Fromage blanc BIO
Fruit frais BIO

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.



Restaurant scolaire

Menus du 4 au 22 décembre 2017

T S M
R S
V A
D

je rêve
tu rêves
il rêve
elle rêve
nous rêvons
vous rêvez
ils rêvent

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
C'est qu'on a l'air d'être sérieux

lundi 4	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Salade de cœur de palmier et artichaut	Betteraves rouges BIO	Salade verte	Potage Crecy
Sauté de porc à la niçoise	Hachis parmentier à la	Cuisse de poulet grillée	Cassolette de la mer
Petits pois BIO	Purée de légumes BIO	Pommes persillées	Riz BIO
St Paulin	Chèvre BIO	Yaourt BIO	Assortiment de fromages
Semoule au lait	Yaourt aux fruits BIO	Millefeuille	Fruit frais
11	12	14	15
Mousse de canard	Potage de légumes	Carottes râpées	Chou rouge aux pommes
Sauté de boeuf forestière	Escalope de dinde à la crème	Rôti de porc au Tandoori	Calamars homardine
Pâtes BIO	Frites	Semoule	Riz et épinards
Fromage blanc	Coulommiers	Emmental	Assortiment de fromages
Fruit frais	Crème dessert au chocolat	Compote de fruits	Tarte au citron
18	19	21	22
Potage de petits pois	Repas de Noël	menu du chef	menu du chef
Cœur de blé à la bolognaise			
Yaourt			
Cocktail de fruits			

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.