

Restaurant scolaire

Semaine du 03 au 07 Septembre 2018



Lundi 03 Septembre

fêtons les Grégoire

Salade verte

Raviolis

(plat complet)

Yaourt sucré BIO 

Fruit de saison

Mardi 04 Septembre

fêtons les Rosalie

Taboulé

Viennoise de dinde

Petits pois

 **Edam BIO**

Muffin au chocolat

Mercredi 05 Septembre

fêtons les Raïssa

Betteraves vinaigrette

Hachis Parmentier

(plat complet)

Rondelé

Compote BIO 

Jeudi 06 Septembre

fêtons les Bertrand

Surimi mayonnaise

Croque-Monsieur

 **Haricots verts BIO persillés**

Saint-Paulin

Crème à la vanille

Vendredi 07 Septembre

fêtons les Reine

Tomates et maïs

Filet de colin à l'aneth

Riz BIO 

Brie

Fruit de saison

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

Semaine du 10 au 14 Septembre 2018



Lundi 10 Septembre

fêtons les *Inès*

Salade de pâtes BIO 

 Sauté de porc régional à la provençale
Courgettes persillées
Emmental
Flan au chocolat

Mardi 11 Septembre

fêtons les *Adelphe*

Pastèque
Rôti de bœuf froid sauce tartare
Potatoes
Fondu carré
Yaourt aromatisé

Mercredi 12 Septembre



fêtons les *Apollinaire*

Salade de riz BIO 

Nugget's de volaille
Gratin d'épinards
Petit moulé
Fruit de saison

Jeudi 13 Septembre

fêtons les *Amé*

 Concombres BIO vinaigrette
Brandade de poisson
(plat complet)
Gouda BIO 
Fruit de saison

Vendredi 14 Septembre

fêtons la *Croix Glorieuse*

Crêpe au fromage
Filet de poulet grillé
Aubergines à la tomate
Petit suisse sucré

 Compote maison pomme/cannelle BIO

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

Semaine du 17 au 21 Septembre 2018



Lundi 17 Septembre

fêtons les *Renaud*

Salade verte aux croûtons

Filet de colin à l'oseille

Semoule BIO 

Mimolette

Fruit de saison

Mardi 18 Septembre

fêtons les *Nadège*

Salade de blé

 Saucisse fraîche régionale

Haricots beurre persillés

Camembert BIO 

Mousse au chocolat

Mercredi 19 Septembre

fêtons les *Emilie*

Salade de tomates

Haut de cuisse de poulet grillé

Flageolets

Bûche de chèvre

Compote BIO 

Jeudi 20 Septembre

fêtons les *Davy*

Repas camarguais



Melon

Gardiane de taureau régional 

Riz de Camargue

Yaourt sucré artisanal 

Fougasse d'Aigues-Mortes

Vendredi 21 Septembre

fêtons les *Matthieu*

Piémontaise (porc)

Steak haché

Carottes à la crème

Tomme blanche

Fruit de saison BIO 

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

Restaurant scolaire

Semaine du 24 au 28 Septembre 2018



Lundi 24 Septembre

fêtons les Thècle

Carottes râpées

Aiguillettes de poulet curry / ananas

Semoule BIO 

Bleu

Liégeois à la vanille

Mardi 25 Septembre

fêtons les Hermann

 **Concombres BIO** vinaigrette

Boules d'agneau à la menthe

Pommes rosty

Cantafrais

Fruit de saison

Mercredi 26 Septembre

fêtons les Côme, Damien

Accras et mayonnaise au curry

 **Rôti de porc régional** au jus

Lentilles aux oignons

Yaourt sucré BIO 

Fruit de saison

Jeudi 27 Septembre

fêtons les Vincent

Pâté de campagne & cornichons

 **Omelette (œufs BIO)** au fromage

Petits pois / carottes

Coulommiers

Flan au caramel

Vendredi 28 Septembre

fêtons les Venceslas

Salade de riz BIO 

Saumon à la crème

Brocolis

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

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

Semaine du 01 au 05 Octobre 2018



Lundi 01 Octobre

fêtons les Thérèse

Macédoine mayonnaise
Haut de cuisse de poulet grillé
Gratin de chou-fleur BIO 
Pavé demi-sel
Riz au lait


Mardi 02 Octobre

fêtons les Léger

Salade de radis
Saucisse knack
Purée de pommes de terre
Brie
Paris-Brest

Mercredi 03 Octobre

fêtons les Gérard

Salade verte
Lasagnes bolognaise
(plat complet)
Gouda BIO 
Crème au caramel

Jeudi 04 Octobre

fêtons les François d'assise

Friand au fromage
Filet de poisson meunière + citron
Haricots plats
Fromage blanc sucré
Fruit de saison BIO 

Vendredi 05 Octobre

fêtons les Fleur

Duo de choux vinaigrette
 Sauté de bœuf régional aux petits légumes
 Pâtes BIO + râpé
Emmental BIO 
Flan au chocolat

*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

Semaine du 08 au 12 Octobre 2018



Lundi 08 Octobre

fêtons les *Lélagie*

Cèleri rémoulade

Blanquette de **veau régional** 

 Riz BIO

Yaourt sucré artisanal 

Fruit de saison

Mardi 09 Octobre

fêtons les *Denis*

Taboulé (semoule BIO) 

Cordon bleu

Petits pois

Tomme noire

Oreillette

Mercredi 10 Octobre

fêtons les *Ghislain*

Betteraves vinaigrette

 Escalope de **porc régional** grillée

Haricots blancs

Petit suisse sucré

Fruit de saison BIO 

Jeudi 11 Octobre

fêtons les *Firmin*

Œuf dur mayonnaise

Baguette flamenkueche

Carottes persillées

Edam

Compote BIO 

Vendredi 12 Octobre

fêtons les *Wilfried*

Soupe de légumes

Poisson aux fruits de mer

Pommes vapeur

Camembert BIO 

Fruit de saison

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

Restaurant scolaire

Semaine du 15 au 19 Octobre 2018



Lundi 15 Octobre

fêtons les *Thérèse d'Avila*

Salade de riz BIO 

 Sauté de porc régional à la dijonnaise

Brocolis

Mimolette

Fruit de saison

Mardi 16 Octobre

Repas végétarien



fêtons les *Edwige*

Carottes râpées BIO 

Tortellinis ricotta / épinards
(plat complet)

Petit moulé

Beignet au chocolat

Mercredi 17 Octobre

fêtons les *Baudouin*

Salade piémontaise (porc)

Filet de poulet aux champignons

Poêlée de légumes

Emmental BIO 

Liégeois à la vanille

Jeudi 18 Octobre

fêtons les *Luc*

Salade verte

Carbonade de bœuf régional 

Potatoes

Cantal

 Compote BIO

Vendredi 19 Octobre

fêtons les *René*

Pizza au fromage

Filet de poisson

Purée de courgettes BIO 

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

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