

RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 01 sept	mar 02 sept	MENU VEGETARIEN	jeu 04 sept	ven 05 sept
Carottes HVE râpées vinaigrette	Pommes de terre au surimi mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Tomates BIO vinaigrette
	Rôti de dinde au jus		Colin pané	Filet de poulet sauce barbecue
Lasagnes de légumes	ou	Pané de blé fromagé épinards	ou	ou
	Filet de merlu sauce hollandaise		Poulet rôti	Merguez au bœuf
Salade verte	Haricots verts HVE	Macaronis	Ratatouille BIO	Petits pois BIO
Carré ligueil	Petit moulé	Gouda	Rondelé BIO	Fraidou
Crème dessert chocolat BIO	Compote pomme fraise	Petits suisses natures (dosette de sucre)	Nectarine	Gâteau au yaourt
MENU VEGETARIEN	mar 09 sept	mer 10 sept	jeu 11 sept	Région Ile de France
Melon HVE	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine à la parisienne
Tajine de Boulettes de soja	Marengo de volaille NA		Boeuf braisé VBF sauce échalote	Croque monsieur au porc
	ou	Filet de poulet au jus	ou	ou
	Steak Haché		Poisson meunière	Croque fromage
Riz	Haricots verts HVE	Pommes de terre vapeur	Gratin de choux fleurs	Salade verte
Emmental BIO	Galette St Michel BIO	Morbier	Kiri BIO	Brie pointe BIO
Yaourt fruit mixé fraise BIO	Yaourt aromatisé BIO	Cocktail de fruits coupelle	Abricot	Flan parisien
lun 15 sept	mar 16 sept	mer 17 sept	jeu 18 sept	MENU VEGETARIEN
Tzatziki	Melon HVE	Betteraves vinaigrette	Salade de riz BIO mexicaine	Céleri rémoulade
Dos de colin MSC à la crème de curry	Cordon bleu de volaille		Paupiette de poisson sauce nantua	
ou	ou	Boulettes d'agneau au thym	ou	Raviolis ratatouille (plat complet)
Sauté de porc au jus	Blanquette de la mer sauce safranée		Rôti de porc BIO au jus	
Coquillettes HVE	Purée de pommes de terre	Mijotée de légumes à la crème	Carottes BIO persillées	
Vache qui rit BIO	Gouda	Carré frais 1/2 sel	Comte AOP	St Moret BIO
Nectarine BIO	Fromage frais aux fruits BIO	Flan nappé caramel	Banane RUP	Eclair au chocolat
lun 22 sept	mar 23 sept	mer 24 sept	MENU VEGETARIEN	ven 26 sept
Tomates BIO vinaigrette	Coleslaw	Médaille de surimi mayonnaise	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare	Concombre BIO vinaigrette
Blanquette de veau	Filet de poulet			Sauté de volaille à la crème
ou	ou	Steak Haché	Aiguillettes de blé panées	ou
Gratiné de poisson au fromage	Saucisse de Toulouse HVE			Emincé de porc à l'estragon
Rôstis de légumes	Lentilles BIO	Pommes rostis	Épinards béchamel	Farfalles HVE
Petit moulé	Chantailou	Carré président	Camembert BIO	Cantadou
Compote pomme mangue	Mousse chocolat au lait	Fromage blanc sucré	Cocktail de fruits coupelle	Gâteaux aux pommes

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



DESSERTS MAISON



MENU A THEME



FROMAGES A LA COUPE

NA: Nouvelle Agriculture
HVE: Haute valeur Environnementale
AOP: Appellation Origine Protégée
MSC: Pêche durable
RUP: Région Ultra-Périphérique