

RESTAURANT SCOLAIRE



MOIS DE SEPTEMBRE 2019

lun 02 sept	mar 03 sept	jeu 05 sept	ven 06 sept
Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Tomates vinaigrette	Pastèque
Lasagnes bolognaises	Médaillon de poulet sauce chasseur	Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce nantua
Salade verte	Pommes noisettes	Haricots verts	Semoule
Fondu président	Mimolette	Chaussée aux moines	Petit suisse sucré
Compote Pommes Fraise	Fromage blanc sucré	Gâteau au yaourt	Abricots
lun 09 sept	mar 10 sept	jeu 12 sept	ven 13 sept
Betteraves vinaigrette	Piémontaise à la volaille	Melon	Mortadelle
Jambon grill	Boulettes de bœuf à l'orientale	Rôti de dinde au raisin frais	Gratin de poisson au fromage
Lentilles	Ratatouille	Purée de patate douce	Carottes persillées
Camembert	Fromage bio	Edam	Yaourt nature sucré
Mousse chocolat	Fruit	Smoothie pêche poire	Biscuits palmiers
lun 16 sept	mar 17 sept	jeu 19 sept	ven 20 sept
Salade basque (pdt, croutons, tomates, maïs, poivrons, haricots verts)	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées	Melon
Cordon bleu de volaille	Paupiette de veau sauce forestière	Bœuf braisé sauce bourguignonne	Brandade de poisson
Petits pois	Haricots beurre	Riz	Salade verte
Coulomniers	Vache picon	St Paulin	Petit suisse aux fruits
Yaourt aromatisé	Compote Pommes	Pomme	Cake aux fruits
lun 23 sept	mar 24 sept	jeu 26 sept	ven 27 sept
Carottes / Céleri mayonnaise	Concombre vinaigrette	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail
Gratin de pâtes au jambon (plat complet)	Escalope de volaille / Carottes persillées (plat complet)	Haché de bœuf	Beignets de calmars sauce tartare
		Frites	Chou fleur persillé
Gouda	Chantailou	Bûche mi-chèvre	Camembert
Flan chocolat	Banane	Crème dessert vanille	Flan pâtissier

CRUDITES

DESSERTS MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Toutes nos viandes sont d'origine françaises



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