

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017



Lundi 4 septembre	Mardi 5 septembre	Jeudi 7 septembre	Vendredi 8 septembre
Pastèque Hachis Parmentier Camembert Cocktail de fruits	Terrine de campagne Emincé de volaille méridional Courgettes Coulommiers Fruits	Salade de tomates et concombre en dès Sauté de porc à l'ancienne Farfalle Yaourt sucré Tranche de quatre-quarts	Taboulé oriental Beignets de calamars sauce cocktail Haricots verts Pointe de Brie Pêche
Lundi 11 septembre	Mardi 12 septembre	Jeudi 14 septembre	Vendredi 15 septembre
REPAS VEGETARIEN			
Pomme de terre en salade Quenelles nature à la crème mimolette Carottes Fondu Président Flan nappé caramel	Pastèque Emincé de bœuf Mexicain Semoule Camembert Pomme	Melon Coquille au jambon Petit as ail et fines herbes Pêche	Salade de tomates Cœur de colin crevettes et basilic Riz Pointe de Brie Gâteau maison au yaourt
Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Jeudi 21 septembre	Vendredi 22 septembre
Salade de blé estivale (blé, tomate, poivrons, basilic) Emincé de volaille basquaise Haricots beurre à la tomate Emmental Compote de pomme	Tomate et maïs Rôti de bœuf Frites Tome blanche Mousse au chocolat	Salade verte Gratin de chou-fleur au jambon Yaourt sucré Raisin	Pastèque Poisson pané sauce tartare Pomme de terre vapeur Petit as ail et fines herbes Crème dessert vanille

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017



Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
	MANGER MIEUX	TOUR D'EUROPE	
Salade jaune (Torti, maïs, œufs, mayonnaise) Boulettes à l'agneau au cumin Semoule Camembert Pomme	Salade croquante (concombre, tomate, soja, maïs) Sauté de porc au chorizo Trio de légumes Yaourt de la ferme	Salami Danois Emincé de bœuf au paprika Riz coloré à l'espagnole Pont l'Evêque Panna cotta au chocolat	Macédoine mayonnaise Brandade de poisson Petit moulé nature Ananas au sirop