



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 3 SEPTEMBRE AU 9 SEPTEMBRE 2018

LUNDI

3 septembre

 Melon
(à couper par vos soins)

 Hachis parmentier
(plat complet) 

 ***

 Camembert

Cocktail de fruits

MARDI

4 septembre

Terrine de campagne*
(à couper par vos soins)

 Cœur de colin
à la concassée de tomates

&

Courgettes



Coulommiers

Fruit

MERCREDI

5 septembre

 Salade de tomates
et concombres en
dés

 Emincé de volaille façon
fajitas
 (haricots rouges, maïs,
poivron rouge, épices
mexicaines)

&

Riz

Petit moulé nature

Géliné chocolat

VENDREDI

7 septembre

 Taboulé oriental

Jambon*

&

Chou-fleur

Pointe de Brie

Pêche




Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 10 AU 16 SEPTEMBRE 2018

LUNDI

10 septembre

 Pomme de terre en salade

 Raupiette de veau sauce tomate et champignons



&


Carottes



Fondu Président

Flan nappé caramel

MARDI

11 septembre

 Pastèque (à couper par vos soins)

 Emincé de bœuf  aux oignons



&

Purée

 Camembert

Pomme

MERCREDI

12 septembre

 Concombres à la menthe



 Coquillettes au jambon* (plat complet)



Petit asail et fines herbes

Pêche

VENDREDI

14 septembre

Saucisson à l'ail fumé*

Poisson pané sauce tartare

&

Courgettes

Pointe de Brie



Riz au lait maison



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale

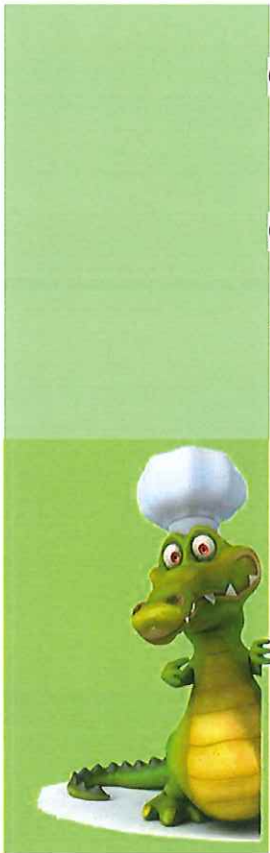


Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné maison





Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 17 AU 23 SEPTEMBRE 2018


LUNDI

17 septembre

 Salade de blé estivale
(blé, tomate, poivron,
huile d'olive, basilic)

 Emincé de volaille
basquaise

&

 Haricots beurre à
la tomate

Gouda

Compote de
pomme

MARDI

18 septembre

 Tomate et maïs

 Rôti de bœuf

&

Frites

Petit moulé nature

 Mousse au
chocolat


patrimoine culinaire :
CUISINE DE BISTROT

19 septembre

JEUDI

20 septembre

 Salade verte


 Gratin de chou-fleur
au jambon*
(plat complet)

Yaourt sucré

Raisin

VENDREDI

21 septembre

 Pastèque
(à couper par vos
soins)

 Cœur de colin
crevettes et basilic

&

Torti

Petit as ail et fines
herbes

Crème dessert
vanille

 Légume frais

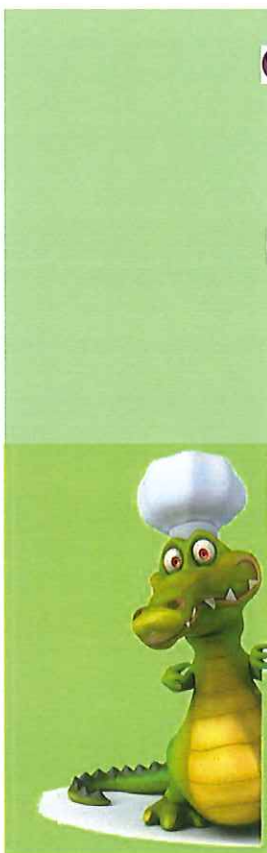
 Nouveauté

 Provenance locale

 Vlande bovine Française

* Plat contenant du porc

 Cuisiné maison





Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 24 AU 30 SEPTEMBRE 2018

LUNDI

24 septembre

 Salade jaune
(tortif, maïs, œuf,
mayonnaise)

 Boulettes à
l'agneau
au cumin



&
Mélange de
légumes
oriental


 Camembert

 Pomme


**MANGER
MIEUX**

25 septembre

 Salade croquante
 (concombres, tomate,
soja, maïs)

 Sauté de porc*
au chorizo

&
 Trio de légumes
(courgettes,
carottes, pommes
de terre)

 Yaourt de la ferme
des peupliers

MERCREDI

26 septembre

**LES HEROS ET
HEROINES DE LA
RENTREE**

27 septembre

 Soupe à la
citrouille
de Cendrillon

 Filet de poulet
citron-coco de
Vaiana
&

La ratatouille de
Rémy

Pont L'Evêque

 Gâteau "mange-moi"
d'Alice au pays des
merveilles

(brownie de fabrication
locale)

VENDREDI

28 septembre

 Céleri rémoulade

 Brandade de
poisson
(plat complet)

&

Petit moulé nature

 Ananas au sirop

