

RESTAURANT SCOLAIRE - CORBEILLES EN GÂTINAIS



MOIS DE SEPTEMBRE 2019

lun 02 sept	mar 03 sept	mer 04 sept	jeu 05 sept	ven 06 sept
Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Riz au surimi	Tomates vinaigrette	Pastèque
Lasagnes bolognaises <i>Lasagnes au saumon</i>	Médailon de poulet sauce chasseur <i>Nuggets de blé</i>	Sauté de porc à la moutarde <i>Steak de soja Tomate Basilic</i>	Saucisse de Toulouse <i>Omelette au fromage</i>	Dos de colin sauce nantua
Salade verte	Pommes noisettes	Petits pois	Haricots verts	Semoule
Fondu président	Mimolette	Brie	Chaussée aux moines	Petit suisse sucré
Compote Pommes Fraise	Fromage blanc sucré	Flan nappé caramel	Gâteau au yaourt	Abricots
lun 09 sept	mar 10 sept	mer 11 sept	jeu 12 sept	ven 13 sept
Betteraves vinaigrette	Piémontaise à la volaille <i>Tomates vinaigrette</i>	Radis (beurre)	Melon	Mortadelle <i>Terrine aux 3 légumes</i>
Jambon grill <i>Boulettes de soja à la tomate</i>	<i>Boulettes de bœuf à l'orientale</i> <i>Nuggets de poisson</i>	Nuggets de volaille <i>Paupiette du pêcheur</i>	Rôti de dinde au raisin frais <i>Dos de colin court bouillon</i>	Gratiné de poisson au fromage
Lentilles	<i>Ratatouille</i>	Pâtes	Purée de patate douce	Carottes persillées
Camembert	<i>Fromage bio</i>	Tomme grise	Edam	Yaourt nature sucré
Mousse chocolat	Fruit	Pomme	Smoothie pêche poire	Biscuits palmiers
lun 16 sept	mar 17 sept	mer 18 sept	jeu 19 sept	ven 20 sept
Salade basque (pdt, croutons, tomates, maïs, poivrons, h. verts)	Œuf dur mayonnaise	Pastèque	Carottes râpées	Melon
Cordon bleu de volaille <i>Boulettes de soja à la tomate</i>	Paupiette de veau sauce forestière <i>Poisson pané quartier citron</i>	Poulet rôti <i>Steak de soja tomate basilic</i>	Bœuf braisé sauce bourguignonne <i>Nuggets de poisson</i>	Brandade de poisson
Petits pois	Haricots beurre	Pommes rissolées	Riz	Salade verte
Coulommiers	Vache picon	St Nectaire	St Paulin	Petit suisse aux fruits
Yaourt aromatisé	Compote Pommes	Liégeois vanille	Pomme	Cake aux fruits
lun 23 sept	mar 24 sept	mer 25 sept	jeu 26 sept	ven 27 sept
Carottes / Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	Melon	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail <i>Macédoine mayonnaise</i>
Gratin de pâtes au jambon (plat complet) <i>Paupiette du pêcheur / Pâtes</i>	Escalope de volaille / Carottes persillées (plat complet) <i>Nuggets de blé / Carottes persillées</i>	Filet de poisson meunière	Haché de bœuf <i>Raviolis verdura</i>	Beignets de calamars sauce tartare
Gouda	Chantailou	Ratatouille	Frites	Chou fleur persillé
Flan chocolat	Banane	Fraidou	Bûche mi-chèvre	Camembert
		Compote Pommes Poire	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.

En bleu: variante végétarienne