RESTAURANT SCOLAIRE - CORBEILLES EN GATINAIS

SEPTEMBRE 2020

lun 31 août	mar 01 sept	mer 02 sept	jeu 03 sept	Menu Végétarien
Carottes râpées	Tomates vinaigrette	Pomme de terre au surimi	Melon	Céleri rémoulade
Saucisse de Toulouse / Lentilles (plat complet) *Croisillon dubarry*	Lasagnes bolognaise *Filet de merlu au curry / Riz*	Cordon bleu de volaille *Filet de colin meunière*	Médaillons de poulet sauce basquaise *Omelette aux fromages*	Couscous Végétarien (Semoule, Légumes couscous et Pois chiches)
	Salade verte	Haricots beurre	Epinards béchamel	
Yaourt nature sucré	Mimolette	Brie	Chanteneige	Camembert
Madeleine	Flan nappé caramel	Fruit	Beignet chocolat	Fruit
lun 07 sept	**Menu Végétarien**	**mer 09 sept**	**Rentrée Vitaminée !**	**ven 11 sept**
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Melon	Concombre bulgare	Salade verte, tomate, Maïs
Jambon grill *Nuggets de poisson*	Boulettes de soja / Ratatouille (plat complet)	Tortellinis Ricotta Epinards	Rôti de bœuf braisé au jus *Quenelles de brochet sauce aurore*	Poisson gratiné au fromage
Haricots blancs		Salade verte	Purée de patate douce	Pommes de terre vapeur persillées
Bûche mi-chèvre	Chantaillou	Tomme grise	Edam	Yaourt arômatisé
Liégeois chocolat	Fruit	Tiramisù	Smoothie Pomme Fraise	Biscuit Palmiers
lun 14 sept	**Menu Végétarien**	**mer 16 sept**	**jeu 17 sept**	**ven 18 sept**
Pâté de campagne *Céléri remoulade*	Taboulé	Pastèque	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
Escalope de volaille à la crème *Tarte aux fromages / Salade*	Omelette nature	Poulet rôti aux herbes *Boulettes de soja tomate basilic*	Cordon bleu de volaille *Galette de quinoa*	Brandade de poisson
Semoule	Haricots verts	Pommes rissolées	Petits pois	Salade verte
Fromage Bio	Saint Paulin	Pavé 1/2 sel	Emmental	Yaourt nature sucré
Fruit	Compote	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Gâteau au yaourt
Menu Végétarien	**mar 22 sept**	**mer 23 sept**	**jeu 24 sept**	**ven 25 sept**
Duo chou rouge / chou blanc	Betteraves au fromage blanc	Tomates vinaigrette	Melon	Macédoine mayonnaise
Gratin de pâtes au fromage	Emincé de volaille au curry *Nuggets de poisson*	Filet de colin meunière	Haché au bœuf sauce barbecue *Croisillon dubarry*	Beignets de calamars
	Carottes persillées	Beignets de légumes	Frites	Chou-fleur gratiné
Gouda	Vache picon	Bûche mi-chèvre	Fraidou	Camembert
Velouté fruits	Fruit	Compote	Crème dessert vanille	Flan pâtissier

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

CRUDITÉS de saison pour faire le plein de vitamines !

DESSERTS MAISON

FROMAGES A LA COUPE

NOUVEAUTÉS

FOURNISSEURS LOCAUX* *(cuisine de Poitiers 86)

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

En bleu : Produit de remplacement sans viande

Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française