

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 30 août au 03 septembre 2021 (S35)

Rentrée des Classes



C'est encore les vacances ...

	C'est encore les vacances ...						Rentrée des Classes					
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI			
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées												
Options												
Plats Protidiques												
Options												
Accompagnements												
Options												
Fromage												
Laitage												
Desserts												

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 06 au 10 septembre 2021 (S36)

Menu Espagnol, Flamenco



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Salade piémontaise			Salade fraîcheur (concombre et pastèque)						Melon (sel approvisionnement)			Tomates vinaigrette		
Options															
Plats Protidiques	Jambon grill, sauce ananas (#)			Boulettes végétales, sauce tomate et basilic						Mijoté de volaille à l'Espagnole			Poisson pané		
	Jambon de dinde, sauce ananas														
Options															
Accompagnements	Duo de carottes			Frites						Riz façon paëlla			Purée d'épinards		
Options															
Fromage	Camembert												Vache qui Rit		
Laitage				Yaourt sucré						Fromage blanc sucré					
Desserts	Fruit de saison			Compote de pommes						Churros fourré cacao "Maison"			Dany vanille		

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

* Salade César: salade, tomate, maïs, fromage, volaille et croutons

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 13 au 17 septembre 2021 (S37)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	<u>Radis, beurre</u>			<u>Crêpe au fromage</u>						<u>Tomates vinaigrette</u>			<u>Melon</u>		
Options															
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu</u>			<u>Riz, haricots rouges, maïs, sauce mexicaine (plat complet)</u>						<u>Tranche de bœuf braisé l'échalote</u>			<u>Parmentier de poisson (plat complet)</u>		
Options															
Accompagnements	<u>Petits pois, carottes</u>									<u>Farfalles</u>					
Options															
Fromage	<u>Fromage</u>									<u>Bûchette lait mélange</u>			<u>Emmental</u>		
	Laitage			<u>Suisse sucré</u>											
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Compote pomme, fraise</u>						<u>Fruit de saison</u>			<u>Génoise au chocolat, crème anglaise "Mais"</u>		

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 20 au 24 septembre 2021 (S38)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	<u>Cervelas (#)</u>			<u>Concombres vinaigrettes</u>						<u>Carottes râpées</u>			<u>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</u>		
	Macédoine mayonnaise														
Options															
Plats Protidiques	<u>Hâché de bœuf, sauce barbecue</u>			<u>Escalope de volaille thym, citron</u>						<u>Tortellinis ricotta épinards (plat complet)</u>			<u>Beignets de calamars, ketchup</u>		
Options															
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>			<u>Frites</u>									Choux fleurs béchamel		
Options															
Fromage	<u>Camembert</u>			<u>Gouda</u>									<u>Cantafrais</u>		
Laitage										<u>Yaourt sucré</u>					
Desserts	<u>Compote pomme, abricot</u>			<u>Fruit de saison</u>						<u>Gâteau aux pommes "Maison"</u>			<u>Nappé caramel</u>		

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021 (S39)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	<u>Pamplemousse</u> 🇫🇷			<u>Salade du Chef (salade, tomate, maïs, froma</u> 🇫🇷						<u>Œufs mayonnaise</u>			<u>Tomates vinaigrette</u> 🇫🇷		
Options															
Plats Protidiques	<u>Saucisse de Toulouse</u> 🇫🇷			<u>Rôti de dinde forestière</u> 🇫🇷						<u>Tarte à l'Italienne (tomate, mozzarella, basilic) "Maison"</u> 🇫🇷			<u>Curry de poisson</u>		
	<u>Saucisses de volaille</u>														
Options															
Accompagnements	<u>Lentilles</u>			<u>Haricots beurre</u>						<u>Salade verte</u>			Semoule		
Options															
Fromage	<u>Carré de l'Est</u>									<u>Brie</u>			<u>Vache qui Rit</u>		
	Laitage			<u>Fromage blanc sucré</u>											
Options															
Desserts	<u>Cocktail de fruits</u>			<u>Gaufrette Plumeti</u>						<u>Fruit de saison</u> 🇫🇷			<u>Eclair à la vanille</u>		

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

* Salade Indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 04 au 08 octobre 2021 (S40)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Céleri rémoulad			Taboulé						Carottes râpées			Saucisson à l'ail (#)		
													Salade César *		
Options															
Plats Protidiques	Palette de porc à la Diable (#)			Nuggets de blé, ketchup						Couscous (boulettes de bœuf, merguez)			Hâché de thon sauce crustacés		
	Jambon de dinde à la Diable														
Options															
Accompagnements	Mini penne			Petits pois, carottes						Semoule			Riz		
Options															
Fromage	Saint Paulin			Camembert						Bûchette lait mélange			Rondelé nature		
	Laitage														
Options															
Desserts	Velouté fruit			Fruit de saison						Gâteau au yaourt, saveur citron "Maison"			Compote pomme ananas		

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

* Salade César: salade, tomate, maïs, fromage, volaille et croutons

* Salade des champs: choux fleurs, carottes rondelles, petits pois, maïs, cornichons

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :

Semaine du 11 au 15 octobre 2021 (S41)

La Semaine du Goût vous invite aux Antilles - Zouk



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	<u>Salade de blé aux légumes</u>		<u>Betteraves vinaigrette</u>				<u>Accras de morue</u>		<u>Crêpe au fromage</u>	
Options										
Plats Protidiques	<u>Sot l'y laisse de volaille, sauce pain d'épices</u>		<u>Falafels fèves, menthe, ketchup</u>				<u>Colombo de volaille</u>		<u>Blanquette de poisson à la vanille</u>	
Options										
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>		<u>Frites</u>				<u>Gratin de patates douces</u>		<u>Epinards à la crème, pommes vapeur</u>	
Options										
Fromage	<u>Gouda</u>		<u>Mimolette</u>				<u>Cantafrais</u>			
Laitage									<u>Yaourt pulpé</u>	
Desserts	<u>Fruit de saison</u>		<u>Liégeois chocolat</u>				<u>Ananas frais (à découper sur place)</u>		<u>Palet breton (biscuit)</u>	

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 18 au 22 octobre 2021 (S42)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Macédoine mayonnaise			Carottes, maïs						Chou blanc, emmentaler			Salade basque (pommes de terre, tomate et thon)		
Options															
Plats Protidiques				Sauté de porc à l'estragon (#)									Poisson meunière		
				Escalope de volaille sauce milanaise						Hachis végété (égréné de soja, ratatouille, purée) (plat végété)					
Options	Sauté de volaille chasseur														
Accompagnements	Farfalles			Haricots blancs									Poêlée de butternut, carotte		
Options															
Fromage	Fromage			Chanteneige						Camembert					
	Laitage												Yaourt sucré		
Desserts	Compote de pommes, banane			Fruit de saison						Cake aux pépites de chocolat "Maison"			Fruit de saison		

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

* Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

* Salade des champs: chou fleur, carotte, petits pois, cornichons, maïs

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien




Produit bio

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 08 au 12 novembre 2021 (S45)

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	Potage aux légumes		Carottes râpées						Cervelas (#)	
									Chou rouge vinaigrette	
Options										
Plats Protidiques	Lasagnes (plat complet)		Escalope de volaille Marengo						Poisson pané	
Options										
Accompagnements			Petits pois						Purée de carottes	
Options										
Fromage	Vache qui Rit		Mimolette						Tome blanche	
Laitage										
Desserts	Fruit de saison		Nappé caramel						Beignet fourré cacao	
Desserts										

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)