

RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 36 : du 4 au 8 Septembre 2017



✓ Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :

Salade Hawaïenne : salade, maïs, tomates.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI **B**



Taboulé

Melon



Tortis bolognaise

Chipolatas

Filet de poisson
sauce normande

Sauté de poulet **B**

Ratatouille

Haricots verts **B**

Purée **B**



Emmental

Camembert **B**

Fondu président

Fromage blanc **B**



Prunes

Glace petit pot chocolat

Flan nature

Pêche **B**

P.A. n°3

Semaine 37 : du 11 au 15 Septembre 2017



Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki

MIKI A HAWAII

SAISON RESTAURANT 2017-2018

Manger, bouger, voyager!

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENREDI



Pommes de terre
à l'échalote

Salade Hawaïenne

Concombre vinaigrette
B



Colin meunière citron

Rôti de porc

Colombo de poulet
aubergine

Steak haché

Riz à la tomate

Flan de courgettes

Purée de carottes
à la muscade

Frites



Mimolette

Yaourt aromatisé

Saint Morêt



Raisin

Nectarine **B**

Gâteau à la banane **M**

Milk shake
pomme framboise **M**

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes



maison



bio



Alternatif



Local



Certifié/Label



RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 38 : du 18 au 22 Septembre 2017



	LUNDI	MARDI B	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque				Tomate ciboulette B
	Cordon bleu Haricots beurre	Sauté de bœuf aux poivrons B Boulgour B		Filet de colin beurre citron Purée de pommes de terre et purée de brocolis	Pâtes carbonara ***
	Yaourt nature sucré B	Edam B		Saint Nectaire	Bûchette mi-chèvre
	Barre bretonne	Prunes B		Abricots	Glace petit pot fraise

P.A. n°5



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 39 : du 25 au 29 Septembre 2017

	LUNDI B	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette B	Salade piémontaise		Cake à la tomate M	
	Emincé de volaille basquaise B Riz créole B	Gratin de courgettes au bœuf ***		Jambon braisé Mitonnée de légumes B	Couscous de la mer ***
		Yaourt aromatisé		Camembert	Gouda B
	Entremets vanille B			Raisin	Compote pomme poire

P.A. n°1

Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 40 : du 2 au 6 Octobre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI B	VENDREDI
	Salade de blé fantaisie	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées B	
	Rôti de dinde sauce forestière	Saucisse de Toulouse		Goulash de bœuf B	Marmite de poisson
	Haricots verts B	Carottes en dés		Purée de pommes de terre B	Riz créole
	Yaourt nature sucré	Camembert			Emmental B
	Raisin	Moelleux au chocolat M		Flan nappé caramel B	Kiwi

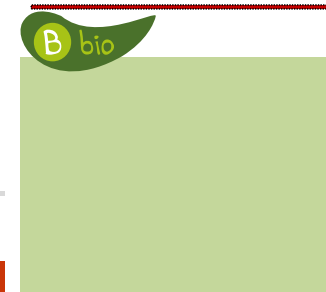
P.A. n°2



Les viandes de porc servies sont
labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf
sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

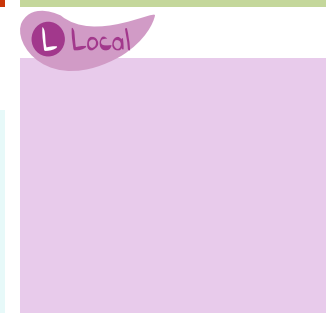


Semaine 41 : du 9 au 13 Octobre 2017

SEMAINE DU GOÛT : LES POMMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri aux pommes B rémoulade au curry	Crêpe au fromage		Cake aux carottes	Salade fromagère
	Gratin de pâtes à la parisienne	Paleron sauce tomate		Sauté de volaille aux pommes et cidre	Filet de hoki sauce nantua
	***	Duo de choux (brocolis et chou-fleur)		Julienne de légumes	Epinards et pommes de terre béchamel
	Carré fromager	Fromage B		Yaourt nature sucré B	
	Liégeois chocolat	Purée de pommes spéculoos			Clafoutis aux pommes M

P.A. n°3



Composition des plats :

Blé fantaisie : blé, tomates, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 42 : du 16 au 20 Octobre 2017



	LUNDI	MARDI B	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées à l'orange B	Pommes de terre à l'échalote B			
	Rôti de porc	Poulet rôti B		Filet de colin sauce américaine	Steak haché
	Gratin de choux-fleurs	Haricots verts B		Riz pilaf	Frites
	Crème anglaise	Yaourt sucré B		Brie	Saint Morêt
	Marbré			Kiwi B	Purée pomme pain d'épices M

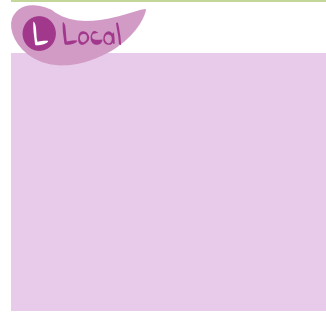
P.A. n°4



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 43 : du 23 au 27 Octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Vacances scolaires				

Composition des plats :



M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label