



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 juillet au 04 août	Melon Bœuf aux olives Purée de légumes Saint Moret Glace	Betteraves à la coriandre Filet de colin au basilic Pommes de terre vapeur Brie Fruit de saison 	Salade aurélia Omelette aux fines herbes Haricots plats Vache qui rit Gâteau au yaourt	Salade de blé au thon Sot l'y laisse à la chinoise Haricots verts Petit moulé Fruit de saison	Friand au fromage Filet de lieu à la basquaise Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit de saison
	 Pain local	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 07 au 11 août	Chou-fleur vinaigrette Merguez Haricots blancs Yaourt nature Fruit de saison	Salade gaillarde Rôti de bœuf Ratatouille Saint Paulin Gâteau au chocolat	Rillettes et cornichon  Gratin de poisson aux pommes de terre Camembert Fruit de saison	Salade provençale Emincé de dinde à la crème Céréales gourmandes Morbier Glace	Concombre vinaigrette  Boulettes d'agneau tandoori Petits pois Emmental Panna cotta aux fruits 
	 Pain local	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 14 au 18 août	Céleri rémoulade Tajine de pilons de poulet Semoule Tartare Compote pomme d'amour	Férié	Salade égyptienne Rôti de porc au curry  Courgettes sautées Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Salade de tomates Sauté de veau au romarin Coquillettes Croc'lait Fruit de saison	Salade américaine Merlu sauce estragon Carottes Comté Brownies 
	 Pain local	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 21 au 25 août	Pastèque  Chipolatas  Ratatouille Brie Semoule au lait	Duo de saucissons  Hachis Parmentier Salade verte Kiri Fruit de saison	Salade provençale Saumon au beurre blanc Blé aux courgettes Coulommiers Abricots au sirop	Salade viennoise Escalope de dinde au jus Papillons Tomme grise Glace	Salade orientale Pizza  Salade verte Petit suisse Fruit de saison
	 Pain local	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 28 août au 1er septembre	Salade de lentilles  Emincé de bœuf Purée de brocolis Gouda Fruit de saison	Melon Haut de cuisse de poulet au jus Boulgour Emmental Crème caramel	Carottes au citron Sauté de porc au romarin  Epinards à la crème Camembert Gâteau à la noix de coco 	Rillettes de thon Rôti de bœuf Macaronis Fromage blanc Fruit de saison	Feuilleté à la viande  Colin sauce crustacés Brunoise de légumes Tartare Glace
	 Pain local	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique	 Pain issu de l'agriculture biologique




La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

En fonction du marché, la commune se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Féculents - Viande, poisson et œuf - Fruits et légumes - Produits laitiers - Matières grasses - Produits sucrés
(Glucides Complexes) (Protéines) (Fibres et vitamines) (Calcium) (Lipides) (Glucide simples)

Plat fait maison

 Produit contenant du porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 septembre	Radis beurre Normandin de veau sauce champignons Riz aux courgettes Vache qui rit Compote de pommes et madeleine	Tomates vinaigrette Rôti de porc à la moutarde Lentilles Camembert Glace	Salade piémontaise Nuggets de poisson Haricots verts Petit suisse Fruit de saison	Betteraves à la vinaigrette de framboise Hachis Parmentier Salade verte Emmental Fruit de saison	Melon Saumon au beurre blanc Printanière de légumes Chanteneige Beignet au chocolat
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 11 au 15 septembre	Salade de maïs au surimi Sauté de porc sauce charcutière Epinards Yaourt Flan nappé au caramel	Salade estivale Filet de colin sauce aurore Pommes de terre vapeur Brie Cocktail de fruits	Chou rouge à la vinaigrette aux noix Emincé de volaille sauce suprême Blé Tomme grise Fruit de saison	Salade viennoise Paëlla au poisson Samos Poire au sirop	Rillettes et cornichon Goulasch de bœuf Julienne de légumes Mimolette Fruit de saison
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 18 au 22 septembre	Salade de lentilles Saumonette au beurre blanc Brunoise de légumes Saint Môret Fruit de saison	Salade provençale Sauté de bœuf Purée de pommes de terre Saint Paulin Fruit de saison	Céleri vinaigrette Œufs durs à la tomate Brocolis Bûche du Pilat Eclair au chocolat	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Jambon braisé sauce barbecue Haricots beurre Tartare Semoule au lait	Quiche au fromage Sot l'y laisse de dinde Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 25 au 29 septembre	Salade grecque Bœuf à l'indienne Céréales gourmandes Croc'lait Fruit de saison	Salade marinette Saucisse de volaille Poêlée de légumes Coulommiers Fruit de saison	Tomates à la ciboulette Brandade de poisson Salade verte Saint Nectaire Abricots au sirop	Repas à thème La Corse	
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

Plat fait maison



Produit contenant du porc

En fonction du marché, la commune se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Féculents - Viande, poisson et œuf - Fruits et légumes - Produits laitiers - Matières grasses - Produits sucrés
(Glucides Complexes) (Protéines) (Fibres et vitamines) (Calcium) (Lipides) (Glucide simples)



Salade corse

(salade verte, tomates, fromage de brebis, fèves, vinaigrette à l'huile d'olive)

☆☆☆



Sauté de porc corsica

(aux châtaignes)

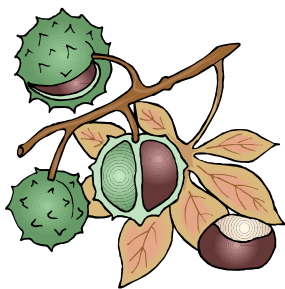
Tian de légumes

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Fiadone au citron



Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN et validé par le service diététique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 octobre	Salade précieuse Poule au pot et ses légumes Gouda Compote de pommes	Potage au potiron Rôti de bœuf sauce échalote Haricots verts Tomme noire Riz au lait	Macédoine mayonnaise Rôti de veau aux champignons Purée de légumes Yaourt Brownies	Salade monégasque Tortillas aux pommes de terre Salade verte Madame Loïc Maestro à la vanille	Tarte aux poireaux Saumon sauce hollandaise Chou-fleur en gratin Camembert Fruit de saison
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 09 au 13 octobre	Crème de chou-fleur Tartiflette Salade verte Yaourt aux fruits Fruit de saison	Salade ninon Filet de cabillaud sauce citron Farfalles Pont l'Evêque Crème caramel	Salade ardéchoise Sauté d'agneau Légumes couscous Chavroux Fruit de saison	Salade verte, croûtons et emmental Escalope de poulet au jus Blé pilaf Tomme blanche Pêche au sirop	Champignons à la crème Nuggets de poisson Boulgour à la julienne de légumes Chanteneige Clafoutis aux pommes
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 16 au 20 octobre	Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate Duo de courgettes Rondelé Fruit de saison	Carottes râpées à la ciboulette Emincé de porc aux épices Riz pilaf Vache qui rit Compote pomme-fraise	Chou blanc aux lardons Steak haché de veau à la crème Brocolis Tartare Chou à la vanille	Œuf mayonnaise Marmite de poisson Blé aux petits légumes Petit suisse Fruit de saison	Salade de radis noir Spaghettis à la bolognaise Six de Savoie Fruit de saison
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 23 au 27 octobre Centre de loisirs	Chou rouge aux noix Goulasch de bœuf Carottes Saint Môret Flan au chocolat	Betteraves vinaigrette Filet de colin Saint Malo Pommes de terre vapeur Brie Fruit de saison	Salade aurélia Omelette aux fines herbes Haricots plats Vache qui rit Gâteau au yaourt	Salade provençale Emincé de dinde à la crème Céréales gourmandes Morbier Salade de fruits	Friand au fromage Lieu sauce tomate Poêlée de légumes Fromage blanc au coulis Fruit de saison
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 30 octobre au 03 novembre Centre de loisirs	Potage de légumes Saucisse de Toulouse Haricots blancs Yaourt Fruit de saison	Salade gaillarde Rôti de bœuf sauce barbecue Potatoes Saint Paulin Fruit de saison	Férié	Salade de blé au thon Sot l'y laisse aux champignons Haricots verts Petit moulé Fruit de saison	Concombre à la crème Boulettes d'agneau au curry Jardinière de légumes Emmental Panna cotta au caramel beurre salé
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique		Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

En fonction du marché, la commune se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Féculents - Viande, poisson et œuf - Fruits et légumes - Produits laitiers - Matières grasses - Produits sucrés
(Glucides Complexes) (Protéines) (Fibres et vitamines) (Calcium) (Lipides) (Glucide simples)

Plat fait maison

Produit contenant du porc

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN et validé par le service diététique

Semaine du 06 au 10 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri mayonnaise Tajine de pilons de poulet Semoule Tartare Compote pomme d'amour Pain local	Salade viennoise Sauté de veau Petits pois Bûche du Pilat Flan pâtissier Pain issu de l'agriculture biologique	Salade égyptienne Rôti de porc à la moutarde Méli-mélo de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison Pain issu de l'agriculture biologique	Soupe à la tomate Nuggets de poulet Coquillettes Croc'lait Fruit de saison Pain issu de l'agriculture biologique	Salade américaine Saumonette sauce citron Carottes persillées Comté Brownies Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 13 au 17 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade auvergnate Emincé de porc Poêlée de légumes Brie Gâteau de semoule Pain local	Pâté de campagne cornichon Hachis Parmentier Salade verte Kiri Fruit de saison Pain issu de l'agriculture biologique	Salade de riz Saumonette à la tomate Carottes Coulommiers Salade de fruits Pain issu de l'agriculture biologique	Salade viennoise Emincé de dinde au curry Spaghettis Tomme grise Entremets à la vanille Pain issu de l'agriculture biologique	Quinoa des incas Tarte au fromage Salade verte Petit suisse Fruit de saison Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 20 au 24 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage au potiron Bœuf mode Purée de légumes Mimolette Crème dessert à la vanille Pain local	Salade chinoise Pilons de poulet au jus Semoule Emmental Fruit de saison Pain issu de l'agriculture biologique	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de porc à la moutarde Courgettes sautées Camembert Gâteau à la noix de coco Pain issu de l'agriculture biologique	Rillettes de thon Rôti de bœuf sauce barbecue Macaronis Tartare Fruit de saison Pain issu de l'agriculture biologique	Feuilleté à la viande Filet de colin sauce bonne femme Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 27 novembre au 1er décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade coleslaw Cabillaud à la provençale Coquillettes Vache qui rit Abricots au sirop Pain local	Repas à thème Le Mexique Pain issu de l'agriculture biologique	Salade alsacienne Poisson meunière Printanière de légumes Petit suisse Fruit de saison Pain issu de l'agriculture biologique	Salade gaillarde Sauté de veau Haricots verts Saint Nectaire Clafoutis aux fruits Pain issu de l'agriculture biologique	Chou rouge vinaigrette Boulettes de bœuf forestières Purée de pommes de terre Rondelé Fruit de saison Pain issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

En fonction du marché, la commune se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Féculents - Viande, poisson et œuf - Fruits et légumes - Produits laitiers - Matières grasses - Produits sucrés
(Glucides Complexes) (Protéines) (Fibres et vitamines) (Calcium) (Lipides) (Glucide simples)



Plat fait maison



Produit contenant du porc

Restaurant scolaire de Montlouis sur Loire



Mardi 28 novembre 2017



*Repas à thème
Le Mexique*



Fajitas de guacamole,

crevettes et salade en chiffonnade



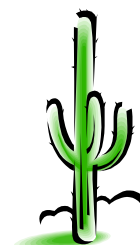
☆☆☆



Chili con carne

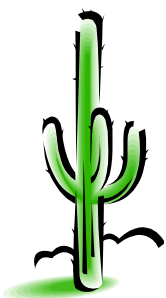
Riz

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



*Gâteau au cacao
et à l'orange*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 décembre	Salade de maïs au surimi Sauté de porc sauce charcutière Epinards Yaourt Flan au chocolat	Potage Crécy (carottes) Filet de colin sauce aurore Pommes de terre vapeur Brie Cocktail de fruits	Chou rouge vinaigrette aux noix Emincé de volaille sauce suprême Blé Tomme grise Fruit de saison	Salade viennoise Paëlla de poisson Samos Poire au sirop	Rillettes et cornichon Goulasch de bœuf Spaghettis Mimolette Fruit de saison
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 11 au 15 décembre	Salade de lentilles Saumonette au beurre blanc Brunoise de légumes Saint Môret Fruit de saison	Salade provençale Sauté de bœuf Purée de pommes de terre Saint Paulin Compote de pommes	Céleri vinaigrette Œufs durs à la tomate Brocolis Bûche du Pilat Eclair au chocolat	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Jambon braisé sauce barbecue Haricots beurre Tartare Semoule au lait	Quiche au fromage Sot l'y laisse de dinde Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 18 au 22 décembre	Salade grecque Bœuf à l'indienne Céréales gourmandes Corc'lait Mousse au chocolat	Salade marinette Chipolatas Poêlée de légumes Coulommiers Fruit de saison	Potage de légumes Brandade de poisson Salade verte Saint Nectaire Abricots au sirop	Repas de fin d'année	
	Pain local	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique
Semaine du 25 au 29 décembre Centre de loisirs	Férié	Potage au potiron Rôti de bœuf sauce barbecue Haricots verts Tomme noire Riz au lait	Macédoine mayonnaise Rôti de veau aux champignons Pâtes Yaourt nature Fruit de saison	Salade monégasque Tortilla aux pommes de terre Salade verte Madame Loïc Panna cotta	Tarte aux poireaux Saumon sauce hollandaise Brocolis Camembert Fruit de saison
		Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique	Pain issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

En fonction du marché, la commune se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Féculents - Viande, poisson et œuf - Fruits et légumes - Produits laitiers - Matières grasses - Produits sucrés
(Glucides Complexes) (Protéines) (Fibres et vitamines) (Calcium) (Lipides) (Glucide simples)

Plat fait maison

Produit contenant du porc