



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Septembre 2018

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Mêlée maïs/betteraves Emincé de dinde dijonnaise Haricots verts Gaufre et chantilly	Macédoine à la russe Sauté de veau à la napolitaine Farfalles Panier Yoplait sur fruits panachés	Salade de la basse-cour <i>(salade verte, avocat, mûres, poulet)</i> Calamars à la romaine Poêlée de chou-fleur Ossau Iraty et confiture de cerises noires	Asperges sauce ciboulette Porc à la lyonnaise Pommes de terre vapeur Fruit
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de lentilles méridionale <i>(lentilles, olives, poivron, origan)</i> Quenelles natures sauce financière Salsifis Crème dessert	Escargot feuilleté au pistou Filet de poulet duchesse Régal de Bugs Bunny Pastèque	Salade composée <i>(petits pois, surimi, germes de soja, radis)</i> Farci en toute simplicité Frites Perle de lait éclat coco	Tartare de melon <i>(melon, tomate, mozza', menthe)</i> Poisson au curcuma Riz Compote
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Menu de fin d'été Crostini thoionade Lomo frais Crumble de courgettes au boursin Sundae vanille sauce caramel	Velouté aux poireaux Poisson en écailles de chorizo Haricots blancs en persillade Compote	Salami danois/cornichons Curry d'agneau madras Semoule Fruit	Au seuil de l'automne Salade des vendanges <i>(salade verte, grains de raisin, noix, fromage)</i> Canard du vigneron Purée de potiron Tartelette à la figue
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Pâté en terrine Croq' Fish Cœurs de palmier poulette Yaourt	Quinoa en taboulé <i>(quinoa, concombre, oignon, tomate, féta)</i> Saucisson à l'ail ou à cuire en cocotte Gnocchis Fruit	Crudités râpées en rémoulade Tajine de bœuf aux artichauts Macaronis Compote	Crevettes en robe de kadaïf et leur sauce trempette citronnée Rôti de dindonneau Petits pois au persil Pana cotta vanillée

Sous réserve de modifications (raisons techniques, problème d'approvisionnement ou de livraison)