

## Restauration Municipale

## Repas Scolaires

Du 4 Septembre au 15 Septembre 2017



Entrée



Plat



Légume



Fromage



Dessert



Entrée



Plat



Légume



Fromage



Dessert



	LUNDI 04-sept	MARDI 05-sept	MERCREDI 06-sept	JEUDI 07-sept	VENDREDI 08-sept
Entrée	Tomates vinaigrette	Melon	Salade de perles	Carottes râpées	Salade mixte
Plat	Jambon ketchup	Normandin de veau sauce chasseur	Crépinette de volaille	Couscous maison	Chipolatas
Légume	Frites	Petits pois	Poêlé de brocolis et sa garniture		Purée
Fromage	Saint Paulin	Chèvre	Samos	Camembert	Saint Nectaire
Dessert	Yaourt sucré	Fruit de saison	Raisin	Compote pommes fraises	Entremet vanille avec biscuit
	LUNDI 11-sept	MARDI 12-sept	MERCREDI 13-sept	JEUDI 14-sept	VENDREDI 15-sept
Entrée	Radis beurre	Salade chèvre chaud	Salade piémontaise	Duo betteraves et pommes aux noix	Concombre à la crème
Plat	Filet de lieu bearnaise	Lasagne Bolognaise	Escalope de dinde Normande	Noix de joue de porc	Goulash de bœuf
Légume	Courgettes persillées	Maison	Jardinière de légumes	Pommes rissolées	Carottes Vichy
Fromage	Mimolette	Petit suisse sucré	Fromage Blanc	Vache qui rit	Tome blanche
Dessert	Eclair chocolat	Pomme	Fruits secs et céréales	Île flottante	Crêpe au sucre

Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement



## RESTAURATION REPAS

## Scolaires

Du 18 Septembre au 29 Septembre 2017



Entrée



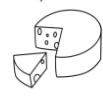
Plat



Légume



Fromage



Dessert

LUNDI  
18-septMARDI  
19-septMERCREDI  
20-septJEUDI  
21-septVENDREDI  
22-sept

Céleri rémoulade

Tomate vinaigrette

Pamplemousse au sucre

Pizza

Terrine de campagne  
cornichon

Blanquette de dinde

Paupiette de veau

Paleron sauce piquante

Cuisse de poulet rôtie

Poisson meunière

Riz pilaf

Petit pois à la Française

Pomme vapeur /  
épinard

Juliènne de légumes

Coquillettes

Brique noire

Gouda

Cantadou

Kiri

Camembert

Pomme au four et  
confitureBrownies maison crème  
anglaise

Liégeois vanille

Prunes

Poire

LUNDI

MARDI

MERCREDI  
Semaine du goût

JEUDI

VENDREDI

25-sept

26-sept

27-sept

28-sept

29-sept

Entrée



Chou fleur vinaigrette

Salade de poulet dés de  
gouda

Radis beurre

Terrine de poisson sauce  
cocktailTomate et betterave  
fromage blanc

Plat

Longe de porc au miel et  
sauce barbecue

Marmite du pêcheur

Rôti de bœuf  
mayonnaise

Steack de veau

Sot l'y laisse de volaille

Légume



Frites

Panaché de légumes

Gratin de pomme de  
terreRiz safrané aux poivrons  
rouges

Carottes persillées

Fromage



Chèvre

Petit suisse

Saint Moret

Tome blanche

Dessert



Raisin

Crumble aux pommes

kiwi

Liégeois chocolat

Fromage blanc et biscuit



BON APPÉTIT !!!

Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement



