

RESTAURANTS SCOLAIRES SEPTEMBRE 2018

bon appétit! MENUS

LUNDI 3

Carottes râpées
Blanquette de poulet
Riz bio semi complet
Comté coupe
Raisin Chasselas

MARDI 4

Lamelles de betterave rouge
Boulette d'agneau
Tian de légumes méridionaux bio
Fromage blanc

JEUDI 6

Feuilles de Batavia et Emmental
Rôti de veau de région et son jus
Pommes de terre boulangères
Prune Président

VENDREDI 7

Taboulé aux dés de poivrons (**semoule bio**)
Dos de Cabillaud sauce vierge
Bâtonnière de haricots plats
Reblochon à la coupe
Cerises noires au sirop

LUNDI 10

Lentilles vertes sauce moutarde
Sauté de bœuf à la bourgeoise
Poêlée de Salsifis en persillade
Saint Albray
Pomme bio

MARDI 11

Chou rouge assaisonné au vinaigre chaud
Cube de colin sauce portugaise
Blé doré au **beurre de baratte**
Yaourt bio nature
Gavotte au chocolat

JEUDI 13

Haricots verts en vinaigrette
Saucisse de Ménage (porc région)
Mélange Quatre céréales à l'épeautre
Babybel rouge
Ciafoutis myrtilles fait maison

VENDREDI 14

Frisée huile de noix
Filet de dinde au four
Pomme de terre ronde
Chamois d'or
Quetsche

LUNDI 17

Céleri rave en rémoulade
Lapin frais sauce chasseur
Petits pois bio
Roitelet
Mousse au chocolat noir

MARDI 18

Courgette bio râpée, huile d'olive
Fruits de mer velouté aux algues
Coquillettes et fromage râpé
Pêche de vigne

JEUDI 20

Panaché de Trévisé sauce "french dressing"
Polenta ricotta
Concassée de légumes et **brisure de soja**
Polinois à la coupe/pain châtaigne
Chou pâtissier maison

VENDREDI 21

Salade de tomate bio Monts de Gy
Quenelle de brochet sauce Nantua
Julienne de légumes étuvés
Bûche de chèvre bio de Vuillafans
Raisin muscat

LUNDI 24

Pommes de terre en cube et oignon rouge
Poisson pané et quartier de citron
Duo de courgettes aux herbes
Yaourt aux mûres

MARDI 25

Rouelle de Concombre bio à la menthe
Gigot d'agneau "de 7 heures"
Flageolet vert bio
Saint Moret
Poire William

JEUDI 27

Tranche de **Jambon** et cornichons
Œuf poché sauce soubise
Broyé d'épinard branche parfumé à la muscade
Fromage blanc au coulis de cassis

VENDREDI 28

Coleslaw (choux blanc et carotte)
Pavé de Saumon sauce Dugléré
Purée de céleri
Mamirolle
Reine Claude

En bleu : produit local ou artisanal