

# RESTAURANTS SCOLAIRES SEPT. 2020

# MENUS

Bon appétit !

## LUNDIS

7 Mélanges de **maïs doux** et traits poivrés  
**Sauté Bœuf à la bourgeoise**  
 Embeurrée de Salsifis  
 Saint Nectaire  
 Raisin chasselas

14 **Courgettes râpées**  
 Lapin chasseur (viande fraîche française)  
**Petits pois**  
 Chamouis d'or  
 Pêche jaune à l'infusion de menthe

21 **Petits Radis rouges «croq'sel»**  
 Blanc de dinde cuit au four et son jus  
 Bâtonnière de Pandis à l'étouffée  
**Yaourt pruneau**

28 Rémoulade de Céleri rave  
 Tajine de **poulet fermier** aux fruits secs  
 Mini penne  
 Emmental rapé  
 Quetsche

**Légende : produits bio – produits bio locaux  
 produits locaux – produits sous signe de qualité**

**INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :** Bœuf issu de la filière *Bœuf Comtois*, veau français principalement de la région (ou français), œufs issus d'élevage plein air selon disponibilité, poisson frais selon arrivage. Tous les jours pain bio semi-complet (pains *fantaisie* non bio). Les mets servis sont susceptibles de contenir des allergènes, ou des traces. Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements surtout dans les filières courtes, artisanales, bio ou non et les produits sous signe de qualité.

## MARDIS

Ter  
**Rondelles de Tomate**  
 Brassé de filet de colin en brandade  
**Fromage blanc et son coulis de framboise**  
 Petit écolier

8 Julienne de concombre vinaigre de cidre  
 Poisson de la criée et beurre blanc  
 Blé doré  
**Yaourt à la pulpe de mûre**

15 Salade de haricots verts  
 et pluches de cerfeuil  
 Casserole de Fruits de mer à la Catalane  
**Riz semi complet**  
 Œuf au lait

22 **Tomate au basilic**  
 Gigot de jeune mouton (sud-ouest) à la sauge  
**Flageolets**  
**Vache qui rit**  
**Pomme**

29 Salade de pois chiche  
 Poisson pané sauce tartare  
 Brocolis amandes  
**Fromage blanc vanille**

## JEUDIS

3 Salade niçoise  
**Tranche de rôti de veau froid «vittello tonato»**  
 Cake salé aux herbes maison  
 Torte grise à la coupe  
 Abricot au sirop

10 Mélimélo mesclun et germes d'alfafa  
 Poêlée de gnocchi et concassée de tomates  
**Comté râpé**  
 Clafouti aux myrtilles maison  
**Pain à l'épeautre**

17 Chou rouge échaudé au vinaigre de vin  
**Saucisse fraîche artisanale**  
 Poireau et pomme de terre en papet  
**Polinois**  
**Gâteau de ménage**

24 Feuilles de trévisse et cubes de mimolette  
 Tarte aux poireaux  
 Coleslaw maison  
 Crème anglaise maison  
**Pain aux noix**

## VENDREDIS

10 Macédoine de légumes sauce moutarde  
 Omelette maison aux herbes  
**Tian de légumes bio**  
**Comté bio coupe**  
 Reine claudie

11 Lentilles vertes aux échalotes ciselées  
 Cuisse de canette à l'orange  
**Fleurette de chou-fleur**  
 Brebis  
**Poire**

18 Salade de pépinette  
 Quinoa bio  
 Julienne de légumes  
 Saint Albray  
 Raisin muscat et pain complet

25 Taboulé  
 Poisson frais selon arrivage  
 en bouillabaisse, sa garniture  
 Petit fromage frais nature  
 Sablé Breton