



RESTAURANT SCOLAIRE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Septembre 2020	Du 14 au 18	BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES ITALIENNES (Falafels) MACARONIS EMMENTAL RAPE PECHE*	CONCOMBRES* SAUCE BULGARE MIGNON DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS (Galette de soja) HARICOTS VERTS* A L'AIL ET PERSIL VACHE QUI RIT ANANAS AU SIROP	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE OMELETTE NATURE PIPERADE BUCHETTE AU LAIT RAISIN*	MELON* PAELLA AU POULET (Paëlla végétarienne) PETIT SUISSE FRUITE COMPOTE DE POMMES*-POIRES*	SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON BROCOLIS* PERSILLES MAASDAM BIO LIEGEOIS VANILLE
	Du 21 au 25	TABOULE BIO JAMBON BLANC (Jambon de dinde / Omelette) PETITS POIS POINTE DE BRIE RAISIN*	SALADE AUTOMNALE TIMBALE MILANAISE (Timbale milanais au colin) COQUILLETES BIO TOMME RAPEE BIO FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	RADIS* BEURRE BOULETTES DE BŒUF SAUCE AIGRE DOUX (Boulettes de sarassin) POMMES DE TERRE* NOISETTES YAOURT NATURE DELIN PASTÈQUE	TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON GRATIN DE COURGETTES* ET POMMES DE TERRE* CHANTAILLOU COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CHOU FLEUR* SAUCE FROMAGE BLANC CAKE A LA CAROTTE* ET EMMENTAL SALADE VERTE PETIT SUISSE SUCRE BANANE BIO
	Du 28/09 au 02/10	CELERI* RAPE REMOULADE SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE (Sauté de poulet/ Quenelles de brochet sauce citron) BOULGOUR AUX OIGNONS YAOURT AROMATISE PRUNE*	SALADE DE PATES TRICOLORES A LA VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF (Omelette) HARICOTS BEURRE PERSILLES VACHE QUI RIT BIO POMME*	SALADE DE CAROTTES* RAPEES HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI (Poisson meunière) LENTILLES BIO MIMOLETTE GATEAU AU MIEL ET NOISETTES	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE PENNES SAUCE FROMAGERE AUX POIS CHICHES GOUDA BIO POIRE*	SALADE DE POMMES DE TERRE* A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTES POISSON PANE / CITRON GRATIN DE CHOU-FLEUR* CAMEMBERT BIO MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT
	Du 05 au 09	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TARTE AU FROMAGE OMELETTE A LA FLORENTINE CHANTAILLOU COMPOTE DE POMMES* BIO	TOMATES* VINAIGRETTE A L'ECHALOTE AIGUILLETES DE POULET CHASSEUR (Nuggets de poisson) RIZ BIO EMMENTAL RAPE BIO RAISIN*	PATE DE FOIE (Pâté de foie à la volaille / Maquereaux) CURRY DE POISSON SEMOULE BIO PETIT SUISSE FRUITE ORANGE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU CIDRE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF (Brandade de poisson) EDAM BIO FLAN NAPPE CAMEL	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE PORC SAUCE AU THYM (Rôti de dinde / Quenelles sauce tomate) PETITS POIS BUCHETTE DE CHEVRE ET VACHE TARTE AU CHOCOLAT
Octobre 2020	Du 12 au 16	SALADE DE CAROTTES* ET CHOU* A LA VINAIGRETTE EMINCE DE POULET SAUCE TANDOORI (Filet de colin) SEMOULE BIO PETIT MOULE DESSERT SURPRISE	SALADE DE LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE POISSON BLANC MEUNIÈRE / CITRON EPINARDS* A LA CREME ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE LIEGEOIS VANILLE/ CAMEL	SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPIKA (Poisson pané) POELEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC AU MIEL BANANE BIO	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BETTERAVES ROUGES* A LA VINAIGRETTE PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE (FARINE BIO) ET SA CREME ANGLAISE	POTAGE DE POTIRON* RAVIOLIS (Raviolis au fromage) TOMME GRISE POIRE*