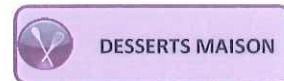
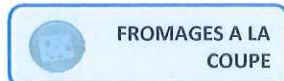
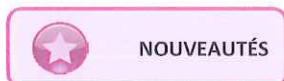


RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE SEPTEMBRE 2018

lun 03 sept	mar 04 sept	jeu 06 sept	ven 07 sept
Céleri rémoulade	Taboulé	Melon	Tomates vinaigrette
Blanquette de dinde	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf froid	Dos de colin sauce crustacés
Pomme rissolées	Petit pois	Carottes persillées	Riz
Edam	Camembert	Gouda	Rondelé nature
Fromage blanc nature sucré	Nectarine	Mousse chocolat	Cake aux pêches
lun 10 sept	mar 11 sept		ven 14 sept
Pomme de terre maïs tomate œuf	Concombre vinaigrette		Pâté de campagne
Rôti de porc au jus	Haché de veau		Gratiné de poisson au fromage
Haricots verts	Purée		Épinards béchamel
Chanteneige	Mi-chèvre		Galette goulibeur
Pomme	Crème dessert vanille		Yaourt aromatisé
lun 17 sept	mar 18 sept	jeu 20 sept	ven 21 sept
Roulade de surimi	Coleslaw vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Melon
Jambon grill	Cordon bleu de volaille	Emincé de bœuf marengo	Gratin de poisson aux petits légumes
Haricots blancs	Printanière de légumes	Pâtes	Ratatouille
Vache Picon	Carré de Liguail	Mimolette	Chantailou
Liegeois chocolat	Compote	Pêche	Gâteau au yaourt
lun 24 sept	mar 25 sept	jeu 27 sept	ven 28 sept
Salade de pâtes des de volaille mimolette	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Rillettes
Escalope de dinde au curry	Médaillon de porc sauce nantua	Parmentier de bœuf	Beignets de calamars
Rousties de légumes	Riz		Purée de carottes
Madeleine	Brie	Fraidou	Saint Paulin
Yaourt nature sucré	Raisin blanc	Eclair chocolat	Flan nappé caramel

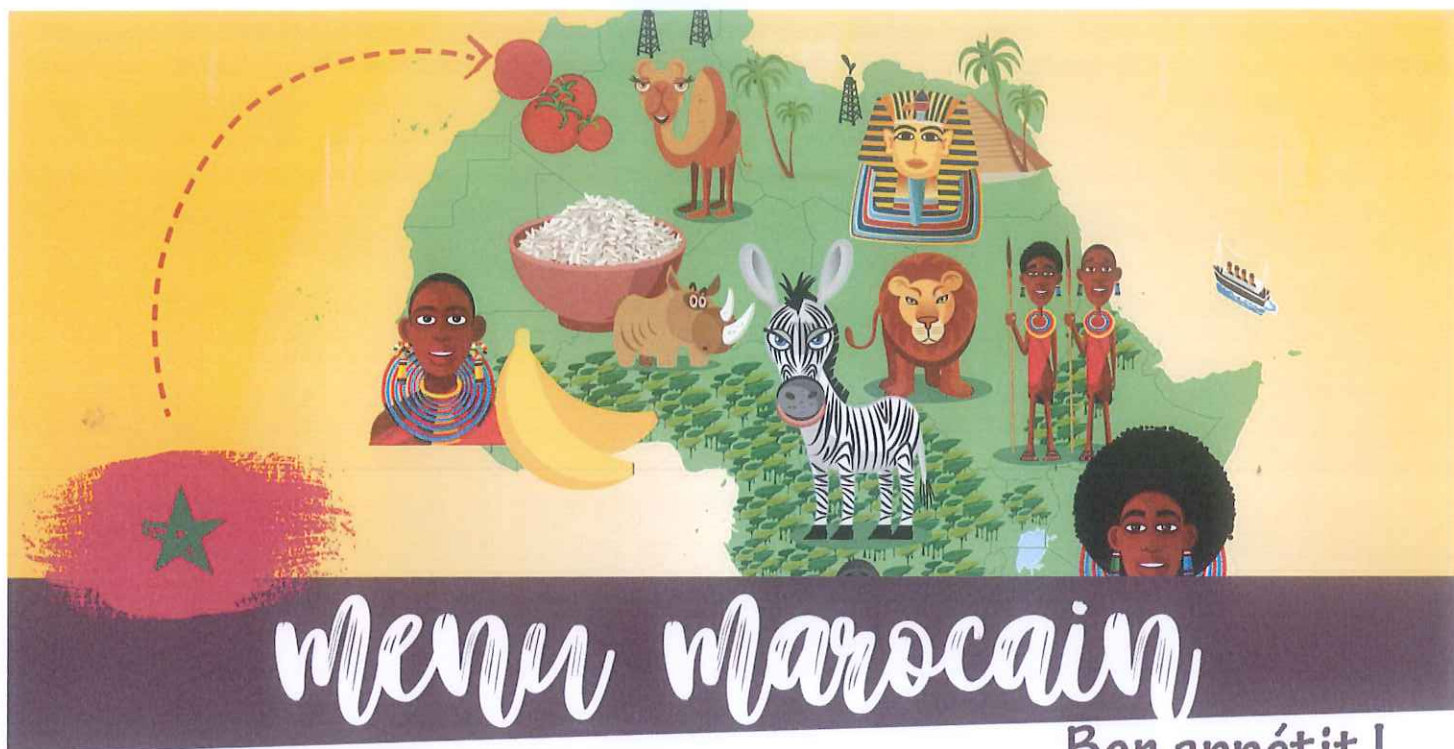
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)





Menu Marocain

Bon appétit !

Salade de carottes au cumin

Tajine de volaille






















Semoule

Carré d'as A&FH

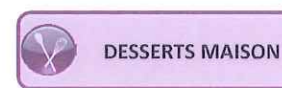
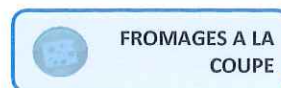
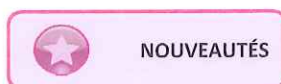
Basboussa aux amandes

RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS D'OCTOBRE 2018

lun 01 oct	mar 02 oct	jeu 04 oct	ven 05 oct
Taboulé	 Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	 Concombre vinaigrette
Rôti de dinde aux pruneaux	Saucisse knack	Boulettes de bœuf à l'italienne	Dos de colin à l'armoricaine
Haricots vert	Frites	Pâtes 	Petits pois
Gros jean	 Camembert	 Edam	Rondelé A&FH
Liégeois vanille	Compote	 Poire 	Cake aux pommes 
lun 08 oct	mar 09 oct	jeu 11 oct	ven 12 oct
Piémontaise	 Céleri rémoulade	Chou-fleur vinaigrette	Galantine de volaille
Haut de cuisse de poulet rôti	Nuggets de blé	 Emincé de bœuf à l'orientale	 Poisson Crumble d'épices
Courgettes persillées	Gratin dauphinois	Semoule	Carottes persillées
Frippons	 Mi-chèvre	 Carré Bretagne	Vache qui rit
Crème dessert chocolat	 Kiwi	Flan pâtissier 	Flan nappé vanille
lun 15 oct	mar 16 oct	ven 19 oct	
 Coleslaw vinaigrette	 Concombre vinaigrette		
Rôti de porc à l'ancienne	Paupiette de veau au jus		
Pâtes	Rousties de légumes		
Petit fouré fraise	 Carré de ligueil		
Yaourt nature sucré	Liegeois vanille		
		 Edam	 Pomme 

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)





Rillettes de poisson citronné

Poulet yassa

Riz

Saint Paulin

Salade de fruits