
































# Menus des restaurants scolaires et des accueils de loisirs élémentaires

septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/09/2019	03/09/2019	04/09/2019	05/09/2019	06/09/2019
 Œuf à la Hongroise Hachis <b>BIO</b> Parmentier <b>BIO</b> Salade verte  Crème chocolat de la ferme	 Tomates vinaigrette persil Echine de porc Campagnarde Haricots verts sauté <b>BIO</b> Feuille de <b>Dreux</b> Donuts	 Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau Marengo <b>BIO</b> Riz à la Vénitienne Fripons  Poire <b>BIO</b>	 Concombres ciboulette Poulet fermier rôti Cocotte de petits pois Munster <b>AOP</b> Compote de pommes <b>BIO</b>	 Brocolis vinaigrette <b>BIO</b> Poisson Bordelaise Pommes persillées Orée du Perche Tomme de Savoie <b>IGP</b>  Raisin blanc <b>BIO</b>
 Melon de Pays Omelette aux fines herbes Courgettes sautées à l'ail Cantal <b>AOP</b> Riz au lait fond caramel	 Confit de foie à l'Ancienne Carbonnade <b>BIO</b> Pommes rissolées <b>BIO</b> Yaourt nature fermier  Pêche jaune	Salade Piémontaise Escalope de dinde tomates fraîches Chou fleur Béchamel <b>BIO</b> Carré de l'Est <b>BIO</b>  Banane <b>BIO</b>	Radis beurre Dunois Agneau de 7h00 à la Chartres Marmite de légumes <b>BIO</b> Six de Savoie Mousse chocolat au lait	Haricots verts vinaigrette <b>BIO</b> Hoki Dieppoise Tractillons au beurre Morbier <b>AOP</b> Prunes 
 Concombres vinaigrette Jambon blanc Fermier Frites au four Saint-Marcellin <b>IGP</b> Yaourt aromatisé framboise	Taboulé <b>BIO</b> Paupiette de veau Bourgeoise Ratatouille Tomme de Touraine Pomme <b>BIO</b>	 Salade croquante du Maraicher Lapin à la cocotte Lentilles vertes <b>BIO</b> Livarot <b>AOP</b>  Crème vanille de la ferme	Macédoine mayonnaise Spaghettis <b>BIO</b> Bolognaise <b>BIO</b> Emmental râpé Raisin noir	 Tomates aux herbes fraîches Merlu sauce du Littoral Epinards Béchamel <b>BIO</b> Chèvre demi-sec Abbaye Nottonville Semoule lait entier nappée caramel
 Betteraves crues râpées Emincé de dinde au paprika Riz <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Poire au sirop <b>BIO</b>	Salade Marco polo Bœuf <b>BIO</b> aux carottes <b>BIO</b> Bleu d'Auvergne <b>AOP</b> Salade de fruits couleur d'Automne	 Salade de radis à l'emmental Chipolatas grillées Petits pois à l'étuvée Fromage blanc de la ferme Quatre-quarts maison	 Feuille de chêne Omelette Pommes à la Boulangère Vache qui rit Compote pomme abricot <b>BIO</b>	 Salade de riz Salsa Filet de poisson pané Courgettes à l'Eurélienne Saint-nectaire <b>AOP</b>  Poire
Friand Poulet sauté Célestine Lentilles verte <b>BIO</b> Carré frais demi-sel Pomme	       			

 Nos producteurs  
 Produits de saison



Charte bleu blanc cœur



Produit label rouge

**BIO** Agriculture biologique



Lapin de France

Recette élaborée et confectionnée par la cuisine centrale

*Menus élaborés avec la collaboration d'une diététicienne. Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*