






















Menus des restaurants scolaires et des accueils de loisirs maternels

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 BIO Parmentier BIO Salade verte Crème chocolat de la ferme	 Tomates vinaigrette persil Echine de porc Campagnarde Haricots verts sauté BIO Feuille de Dreux Donuts	 Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau Marengo BIO Riz à la Vénitienne Fripons Poire BIO	 Concombres ciboulette Poulet fermier rôti Cocotte de petits pois Munster AOP Compote de pommes BIO	 Brocolis vinaigrette BIO Poisson Bordelaise Pommes persillées Orée du Perche Emmental BIO Raisin blanc BIO
 Melon de Pays Omelette aux fines herbes Courgettes sautées à l'ail Cantal AOP Riz au lait fond caramel	 Confit de foie à l'Ancienne Carbonnade BIO Pommes rissolées BIO Yaourt nature fermier Pêche jaune	Salade Piémontaise Escalope de dinde tomates fraîches Chou fleur Béchamel BIO Carré de l'Est BIO Banane BIO	Radis beurre Dunois Agneau de 7h00 à la Chartres Marmite de légumes BIO Six de Savoie Mousse chocolat au lait	Haricots verts vinaigrette BIO Hoki Dieppoise Tractillons au beurre Pont-l'Evêque AOP Prunes
Concombres vinaigrette Jambon blanc Fermier Frites au four Marsaueux Yaourt aromatisé framboise	Taboulé BIO Paupiette de veau Bourgeoise Ratatouille Tomme de montagne Pomme BIO	 Salade croquante du Maraicher Lapin à la cocotte Lentilles vertes BIO Livarot AOP Crème vanille de la ferme	Macédoine mayonnaise Spaghettis BIO Bolognaise BIO Emmental râpé Raisin noir	 Tomates aux herbes fraîches Merlu sauce du Littoral Epinards Béchamel BIO Sainte-Maure de Touraine Semoule lait entier nappée caramel
Betteraves crues râpées Emincé de dinde au paprika Riz BIO Camembert BIO Poire au sirop BIO	Salade Marco polo Bœuf BIO aux carottes BIO Bleu d'Auvergne AOP 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 BIO	 Salade de riz Salsa Filet de poisson pané Courgettes à l'Eurélienne Saint-nectaire AOP Poire
Friand Poulet sauté Célestine Lentilles verte BIO 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.