



Restaurant scolaire

La Remuée

Du 4 septembre au 20 octobre 2017

Légende :



lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Salade de haricots verts Cordon bleu Pâtes Emmental Fruit de saison	Céleri rémoulade Wok de bœuf Carottes et pommes de terre Carré de l'est Brownies	Betterave vinaigrette Pain de viande Frites, ketchup Brie Liégeois vanille	Rosette Poisson du marché Pommes vapeur persillées Yaourt sucré Fruit de saison	Friand à la viande Lasagnes au saumon Salade verte Brie Fruit de saison	Salade coleslaw Tajine d'agneau Semoule et légumes couscous Chanteneige Crème vanille	Salade de pâtes Nuggets Purée de carottes Yaourt sucré Fruit de saison	Salade, jambon, emmental Noix de joue de porc Flan de légumes Pyrénées Chou chantilly
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Melon Boulettes de bœuf Purée de pommes de terre Kiri Fromage blanc sucré	Taboulé Merguez (steak haché pour maternelle) Légumes tajine Tomme noire Fruit de saison	Concombre Longe de porc Jardinière de légumes Mimolette Tiramisu aux fruits rouges	Pâté en croûte Poisson du marché Riz pilaf Neufchâtel Fruit de saison	Macédoine de légumes Tortellini boscone ***** Edam Fruit de saison	Quiche lorraine Pilons de poulet tex mex Haricots beurre Neufchâtel Salade de fruits frais	Carottes râpées Pâtes carbonara ***** Saint môret Velouté fruit	Pomelos Calamars à la romaine Riz safrané Saint paulin Ile flottante caramel épice
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <h3 style="color: #8B4513;">Rencontre du goût : les saveurs épicées</h3> </div>			
Crêpe au fromage Rôti de bœuf Haricots verts Emmental Fruit de saison	Carottes râpées au citron Aiguillettes de volaille Purée de patate douce Fromage blanc sucré Panna cotta aux fruits rouges	Tomate et cœur de palmier Brochette de poisson pané sauce tartare Pâtes et brunoise de légumes Carré de l'est Fruit de saison	Salade céleri, carotte, courgette Saucisse de Toulouse Lentilles Mimolette Compote de pomme				
				Crêpe au fromage Normandin de veau Petits pois et carottes Camembert Fruit de saison	Tartare de légumes tomate maïs Sauté de porc vanille gingembre poêlée automnale au curcuma * Chèvre Semoule au lait	Crème de lentilles corail et carottes au cumin Poisson du marché Pommes vapeur persillées Pyrénées Fruit de saison	Betterave et mâche Rôti de bœuf Printanière de légumes Petit suisse sucré Cake poire raisin cumin
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <p style="font-size: small;">* carotte - poivron - brocolis</p> <p style="font-size: x-small;">Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.</p> <p style="font-size: x-small;">Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement.</p> </div>			
Chou blanc râpé au jambon Cuisse de poulet Pommes sautées Tomme blanche Velouté fruit	<i>Repas à thème Bretagne</i> Salade de tomate, cœur de palmier, cœur artichaut Galette complète (jambon-fromage) Salade verte Saint paulin Far breton	Concombre bulgare Goulasch hongroise Riz Chèvre Crumble pomme ananas	Salade de quinoa Poisson du marché Gratin de choux fleurs Petit suisse sucré Fruit de saison				