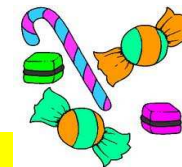




Menu Restaurant Scolaire Paul Emile Victor et Tony Iainé

Septembre 2012



Infos de la période : Tous les Jeudis : l'opération un fruit à la récré du matin

Le mois prochain : Les ateliers du Goût pour les CM1 ET CM2 seront de retour et au programme cette année :
On cuisine avec les bonbons.....

DATE	LES ENTREES	LES PLATS CHAUDS	LES LEGUMES	LES DESSERTS
Mardi 4 septembre	Tranche de melon	Jambon Blanc	Coquillettes au beurre	Fromage blanc aux éclats de framboises
Fruit à la récré Jeudi 6 septembre	Salade de tomates œufs durs	Escalope de filet de Poulet basmati	Etuvée de Courgettes au persil	Vache qui rit Glace
Vendredi 7 septembre	Mousse de foie cornichons	Dos de colin Concassée de tomates au basilic	Riz thaï	Emmental à la coupe Nectarine
Lundi 10 septembre	Concombre Vinaigrette	Sauté de dindonneau à la provençale	Jardinière de légumes	Fromage de chèvre Eclair au chocolat
Mardi 11 septembre	Salade composée (tomate, maïs, thon)	Rôti de bœuf froid	Frites Fraîches	Gouda à la coupe Raisins blancs
Fruit à la récré Jeudi 13 septembre	Carottes Râpées	Chipolatas au Four	Poêlée de haricots verts	Petits filous fruits
Vendredi 14 septembre	Salade frisée au lardons toast au fromage de chèvre	Tagliatelles fraîches au saumon		Compote de pommes Petite Galette maison
Lundi 17 septembre	Salade de tomates vinaigrette	Aiguillette de dinde Vapeur	Petits pois extra fins à la Française	Yaourt brassé aux fruits
Mardi 18 septembre	Riz Niçois	Lomos de porc à la Plancha	Poêlée de courgettes champignons	Petit moulé Nature Pêche blanche
Fruit à la récré Jeudi 20 septembre	Duo carottes céleri rémoulade	Poulet rôti aux herbes de provence	Pommes de terre au four	Cantal portion Glace
Vendredi 21 septembre	Concombre Vinaigrette	Filet de poisson Meunière	Ratatouille Niçoise	Moelleux chocolat crème anglaise
	Duo de saucissons	Boulettes de bœuf	Semoule	Saint Nectaire à la coupe

Lundi 24 septembre	beurre	sauce ketchup	Tomates provençale	Kiwi Bio
Mardi 25 septembre	Crêpe jambon, emmental sur lit de salade	Brochette de Sot l'y laisse au Curry	Carottes Vapeur	Calin sur lit de fruits
Fruit à la récré jeudi 27 septembre	Crudités du jour	Rôti de porc braisé aux petits oignons	Ecrasé de pommes de terre	Mousse Smarties
Vendredi 28 septembre	Taboulé à l'orientale	Cœur de Merlu fondue d'échalotes grises	Épinards à la crème	Mini Babybel Entremet à la fraise

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Information : Les viandes bovines servies au restaurant scolaire sont d'origine française



Bon appétit !

Contact Restauration : Christian, Vincent

05/49/46/15/63

restoscolaire@dissay.fr



