



Les menus du restaurant scolaire

Menus de septembre 2019



Bonne rentrée à tous !













L'info du mois prochain : Ateliers du goût CM2-CM1



Lundi 02-sept-19	Mardi 03-sept-19	Mercredi au Centre de Loisirs 04-sept-19	Jeudi 05-sept-19	Vendredi 06-sept-19
Taboulé à l'orientale	Tranche de melon	Carottes râpées	Salade de tomates mozzarella	Toast de chèvre chaud, salade verte
Escalope Cordon bleu	Paupiette de veau aux petits légumes	Pizza au jambon fromage*	Rôti de bœuf froid	Poisson frais du marché
Petits pois bio 	Pommes de terre rissolées	Salade verte	Poêlée de courgette bio 	Riz basmati bio 
Fromage de chèvre	Camembert bio 	Fromage blanc bio aux framboises 	Tartare ail et fines herbes	Saint-Nectaire à la coupe
Nectarine	Glace	P'tite galette	Moelleux chocolat crème anglaise	Velouté pommes fraises

A l'école tous les jeudis matin à la récré, on mange un fruit et ça fait du bien !

Lundi 09-sept-19	Mardi 10-sept-19	Mercredi au Centre de loisirs 11-sept-19	Jeudi 12-sept-19	Vendredi 13-sept-19
Melon et jambon de campagne*	Concombre vinaigrette	Salade composée	Duo de crudités du jour	Salade de perles au thon
Chipolatas grillées au four*	Pâtes fraîches bio Sauce tomate basilic 	Escalope viennoise	Longe de porc rôtie* aux abricots confits	Poisson frais du marché
Poêlée de haricots verts bio 	Salade verte	Petits pois bio 	Purée de pommes de terre maison	Gratin de courgettes bio 
P'tits roulés	Petit suisse bio au fruits	Saint-Môret	Mimolette bio à la coupe 	Six de Savoie
Raisins blancs	Cake rocher aux pépites de chocolat	Glace	Flan pâtissier	Compote de fruits bio 
Lundi 16-sept-19	Mardi 17-sept-19	Mercredi 18-sept-19	Jeudi 19-sept-19	Vendredi 20-sept-19
Duo de saucissons, beurre*	Salade de tomates à la fête	Concombre au yaourt, oeuf dur	Tranche de melon	Tarte maison à la tomate et fromage
Sauté de dindonneau à la provençale	Filet mignon de porc mariné à la plancha*	Poulet rôti aux épices douces	Lasagne bio au confit de canard 	Poisson frais du marché
Semoule	Mousseline de carottes au cumin	Poêlée de légumes	Salade verte	Epinard bio à la crème
Emmental portions bio 	Fromage blanc sucré bio 	Crème caramel, beurre salé	Camembert bio 	Yaourt à boire
Poire	Brioche façon pain perdu	P'tite gauffre	Eclair chocolat	Raisins

<p>Lundi 23-sept-19</p> <p><i>Duo de céleri et carottes en rémoulade</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio à la bolognaise</i> </p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Tartare ail et fines</i></p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i></p>	<p>Mardi 24-sept-19</p> <p><i>Œuf dur mimosa</i></p> <p><i>Jambon blanc charcutier*</i></p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Saint-Paulin bio</i> </p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p>Mercredi 25-sept-19</p> <p><i>Salade multicolore</i></p> <p><i>Rougail de saucisses*</i></p> <p><i>Riz créole bio</i> </p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote de pommes bio</i> </p>	<p>Jeudi 26-sept-19</p> <p><i>Taboulé à l'orientale</i></p> <p><i>Filet de poulet au curcuma</i></p> <p><i>Carottes vapeur bio</i> </p> <p><i>Gouda bio à la coupe</i></p> <p><i>Mousse chocolat au lait</i></p>	<p>Vendredi 27-sept-19</p> <p><i>P'tit croissant au jambon, emmental*</i></p> <p><i>Panaché de la mer (poisson frais)</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Edam bio portion</i></p> <p><i>Semoule au lait</i></p>
--	---	---	---	--

Circuit court

Produits bio



Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

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

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite :



