

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

Septembre- Octobre 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
08 au 07 septembre	Melon Quiche chèvre épinards Salade verte Vache-qui-rit Crème dessert au chocolat BIO	Tomate à la féta Sauté de bœuf à l'Italienne Haricots beurre vapeur Pomme rouge	Céleri rémoulade Tagliatelles Carbonara Saint-Paulin Poire	Carottes râpées au citron Rôti de porc froid cornichon Macédoine à la russe froide Emmental BIO Amandine aux framboises
10 au 14 septembre	Radis beurre Bœuf braisé sauce mironton Coudes Camembert Brassé à la pulpe de fruits	Carottes râpées aux raisins Steak végétal épeautre provolone Julienne de légumes Yaourt sucré Compte de pomme BIO	Tomate bio au vinaigre balsamique Tajine poulet agneau aux olives Semoule Nectarine	Concombre à l'aneth Potatoes burger Salade verte Mimolette en stick Patte d'ours chocolat noisette
17 au 21 septembre	Demi pomelos sucré Tranchettes de volaille sauce charcutière Pommes sautées Brocolis à la crème Emmental Compote de pomme-poire BIO	Flan poulet poireaux Dos de colin sauce corail Riz Brunoise de légumes Fromage blanc aux fruits	Salade exotique Tortellonis trois fromages Yaourt aromatisé Pomme	Pâté de lapin cornichon Sauté de bœuf au gingembre Purée Dubarry Camembert BIO Gâteau au chocolat
24 au 28 septembre	Tomates vinaigrette Croq du fromager Farfalles Yaourt sucré BIO Pomme Bicolore	Feuilleté hot dog Quenelles de veau sauce romarin Haricots verts ciboulette Gouda BIO Kiwi	Œuf dur sauce tartare Crêpinette grillée Ratatouille Liégeois saveur vanille	Concombre bulgare Filet de colin à l'oseille Riz Edam Beignet aux pommes
01 au 05 octobre	Salade parmentière Boulettes de bœuf charolaise sauce colombo Coquillettes Emmental BIO Orange	Salade fraîcheur Quiche forestière Haricots verts Tomme blanche Crème dessert saveur BIO	Saucisson sec Couscous poulet Semoule au curcuma Kiwi	Carottes râpées aux pignons de pin Calamars à la roumaine ketchup Haricots beurre vapeur Tartare ail et fines herbes Chou Chantilly
08 au 12 octobre	Betteraves Nordiques Escalope de poulet aux champignons Minis Rôstis Vache-qui-rit Ile gourmande	Tomate à la féta Sauté de bœuf sauce Apollon Linguines Mini Cabrette Fromage blanc et marmelade d'orange	Salade Madrilène Tortillas Haricots verts persillés Petit suisse nature Fruit iberique	Carottes râpées au vinaigre de cidre Dos de colin sauce Armoricaïne Chou-fleur au beurre salé Fromage fouetté de Mme Loïck Far Breton
15 au 19 octobre	Pâté de foie Sauté de bœuf au caramel Tortis Petit suisse aux fruits Orange	Céleri rémoulade Tarte aux poireaux Salade verte Edam Crème dessert saveur vanille BIO	Tomate basilic Cordon bleu Haricots beurre sautés Saint-Paulin Kiwi	Concombre à la crème Longe de porc à la Lyonnaise Lentilles Tarte aux pommes