

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

Septembre, Octobre 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02 au 06 septembre	Melon Sauté de bœuf aux olives Pommes sautées Haricots beurre persillés Liégeois chocolat bio	Tomate emmental Blanquette de volaille à l'ancienne Riz Jeunes carottes sautées Camembert Kiwi	Carottes râpées bio vinaigrette Spaghettis bolognaise Bombel Compote de pomme-ananas	Concombre au basilic Palets au camembert Chou-fleur vapeur Gouda bio Gâteau au chocolat
09 au 13 septembre	Œuf dur bio sauce cocktail Tortellonis tomate mozzarella bio Fromage fouetté de Mme Loick Orange	Carottes râpées au citron Dos de colin sauce corail Riz Brocolis persillés Edam bio Compote de pomme-poire	Tomate vinaigrette Hachis parmentier Saint-Paulin bio Fromage blanc confiture	Melon Nuggets de poulet ketchup Haricots verts aux fines herbes Mimolette en stick Clafoutis aux framboises
16 au 20 septembre	Macédoine à la russe Estouffade de porc au miel Purée Camembert bio Compote de pomme-abricot	Salade verte Flan de courgette chèvre Carottes vichy Kiri Fruit bio	Melon Couscous boulettes Semoule au curcuma Brassé à la pulpe de fruits bio	Salade fermière Pavé de poisson mariné thym citron poivre Riz Haricots beurre vapeur Milanette Muffin aux pépites de chocolat
23 au 27 septembre	Betteraves bio aux noix Sauté de bœuf à l'ancienne Tortis Petit suisse sucré Orange	Cake jambon fromage Emincé de volaille sauce barbecue Riz Bâtonnets de carottes Carré-président Crème dessert saveur vanille bio	Salade de lentilles vinaigrette Omelette aux fines herbes Courgette à la tomate Petit Louis Compote 100% France pomme-cassis	Melon Dos de colin à la Niçoise Purée muscade Brocolis aux fines herbes kiwi
30 septembre au 04 octobre	Taboulé aux raisins Paupiette de veau à l'Italienne Coquillettes Tome blanche Compote de pomme bio	Macédoine de légumes mimosa Steak végétal blé fromage épinards Ratatouille Yaourt au sucre de canne bio kiwi	Salade du pêcheur Tajine de poulet agneau aux raisins Semoule Mousse au chocolat	Tomate basilic Dos de colin sauce Matelotte Riz Chou-fleur au gratin Emmental bio Tarte à la framboise
07 au 11 octobre	Betteraves nordiques Boulettes de bœuf sauce tomate Brocolis aux fines herbes Laitage au chocolat Orange	Salade de pommes de terre Croate Goulash de bœuf Haricots verts persillés Mini Cabrette Pomme rouge	Concombre au maïs Tajine aux fruits secs Semoule au curcuma Yaourt aromatisé Compote de pomme-banane	Tomate mozzarella Lasagne de légumes Emmental Napolitain

14 au 18 octobre

Salade parmentière
Paupiette de lapin à la
moutarde
Macaronis
Brassé à la pulpe de fruits

Pizza royale
Côte de porc grillée
Flageolets
Edam
Poire

Chou blanc BIO aux noix
Steak végétal boulgour
légumes
Julienne de légumes
Saint-Paulin
Compote de pomme

Carottes râpées au vinaigre
de cidre
Dos de colin meunière
Riz aux petits légumes
Gouda BIO
Eclair au chocolat