

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

## Septembre, Octobre 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
01 au 04 septembre	VACANCES	Flan au fromage Pané de blé tomate mozzarella Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit BIO	Tomate mozzarella Aiguillettes de poulet panées multicéréales Brocolis aux fines herbes sans pommes de terre Fromage foisonné BIO Compote de pomme-ananas	Carottes râpées aux raisins Dos de colin sauce crevettes Riz Edam BIO Gâteau au chocolat
07 au 11 septembre	Salade de mini farfalles Dos de colin d'Alaska pané Chou-fleur au gratin sans pommes de terre Laitage saveur vanille Fruit BIO	Tomate à l'huile d'olive Cheeseburger Frites tradition Suisse au chocolat Compote pomme en gourde Andros	Carottes râpées BIO et pois chiches Aiguillettes de blé et fromage Haricots verts vapeur sans pommes de terre Babybel BIO Banane	Melon Rôti de bœuf froid sauce béarnaise Salade parmentière froide Nectarine
14 au 18 septembre	Radis beurre Mijoté de bœuf sauce miron-ton Haricots beurre aux fines herbes sans pommes de terre Compote de pomme-poire BIO	Cake fromage et maïs Tortillas (Omelette aux pommes de terre) Brocolis à la crème sans pommes de terre Yaourt aromatisé BIO Nectarine	Concombre aux crevettes Cordon bleu Petits pois carottes sans pommes de terre Saint-Paulin BIO Brassé à la pulpe de fruits	Tomate BIO aux fines herbes Dos de colin sauce corail Purée de potiron Tomme noire Eclair chocolat
21 au 25 septembre	Melon Rôti de dinde à la romaine Chou-fleur vapeur sans pommes de terre Camembert Fromage blanc nature BIO	Salade coleslaw Haché d'agneau aux herbes Boulgour à la tomate Fruit BIO	Salade de lentilles BIO et amandes Lasagne de légumes Yaourt aromatisé Pomme bicolore	Radis beurre Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron Haricots verts ciboulette sans pommes de terre Emmental BIO Muffin au chocolat
28 septembre au 02 octobre	Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf sauce niçoise Duo de carottes sans pommes de terre Yaourt au sucre de canne BIO Pomme Golden	Carottes râpées aux pommes Pavé de poisson mariné à la provençale Coquillettes Brassé à la pulpe de fruits BIO	Salade du pêcheur Escalope bolognaise Ratatouille Petit Louis Fruit BIO	Salade multicéréales et radis Steak du fromager Petits pois carottes sans pommes de terre Laitage saveur vanille BIO Prunes
05 au 09 octobre	Œufs dur sauce cocktail Bœuf braisé au paprika Riz aux légumes Liégeois au chocolat	Coupelle de mousse de canard Raviolis de bœuf à l'Italienne Mini cabrette Compote de fruits	Salade de blé maïs et mimolette végétarien Croq veggi végétarien Brocolis à la crème sans pommes de terre végétarien Brassé à la pulpe de fruits BIO	Chou rouge vinaigrette Dos de colin d'Alaska meunière Poêlée champêtre sans pomme de terre Edam Clafoutis pommes cannelle
Du 12 au 18 octobre	Betteraves vinaigrette Carbonnade de bœuf à la Flamande Frites tradition Mimolette en stick Compote de pommes et spéculoos	Feuilleté savoyard Tranchettes de volailles à la Lyonnaise Duo de carottes Tomme blanche Poires	Mimosa à la Parisienne végétarien Hachis végétarien Pointe de Brie Pomme Pinky	Carottes râpées au vinaigre de cidre Dos de colin sauce Dieppoise Chou-fleur à la crème Camembert Tarte Normande