

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

PÉRIODE DU 4 SEPTEMBRE 2017 AU 29 SEPTEMBRE 2017

PÉRIODE SCOLAIRE ET CENTRE DE LOISIRS.



Lundi 4 Septembre 2017	Mardi 5 Septembre 2017	Mercredi 6 Septembre 2017	Jeudi 7 Septembre 2017	Vendredi 8 Septembre 2017
Salade de betteraves ou Carottes râpées Jambon blanc Coquillettes Fromage Fruit de saison	Melon Rôti de bœuf Haricots verts Flan nappé caramel	Taboulé oriental Cordon bleu Poêlée méridionale Salade de fruits frais	Duo de salades Paupiette de veau à l'ancienne Pommes noisettes Liégeois au chocolat ou Velouté fruits	Avocat ou Cœur de palmier Filet de colin sauce rose Chou fleur Fromage Fruit de saison
Lundi 11 Septembre 2017	Mardi 12 Septembre 2017	Mercredi 13 Septembre 2017	Jeudi 14 Septembre 2017	Vendredi 15 Septembre 2017
Salade de tomates, mozzarella Spaghettis à la Bolognaise Glace	Salade de concombres ou Asperges vinaigrette Poulet rôti Haricots beurre Fromage Compote de pommes fraîche	Pastèque Colombo de porc Riz créole Eclair au chocolat	Feuilleté au fromage Sauté de veau de veau marengo (UE) Petits pois carottes Ananas frais	Pâté de campagne ou saucisson à l'ail Fileté de poisson pané Brocolis Fruit de saison
Lundi 18 Septembre 2017	Mardi 19 Septembre 2017	Mercredi 20 Septembre 2017	Jeudi 21 Septembre 2017	Vendredi 22 Septembre 2017
Salade de concombres au fromage blanc Chipolatas grillées Pommes frites Fruit de saison	Salade de betteraves, maïs, pommes fruit Sauté d'agneau (UE) Carottes au cumin Yaourt nature	Œuf dur mayonnaise Boulettes de bœuf sauce tomate (UE) Semoule de blé Fruit de saison	Carottes râpées, céleri rémoulade Emincé de volaille Poêlée di pasta Fromage blanc	Croisillon Dubary Spaghettis de la mer Fromage Salade de fruits frais
Lundi 25 Septembre 2017	Mardi 26 Septembre 2017	Mercredi 27 Septembre 2017	Jeudi 28 Septembre 2017	Vendredi 29 Septembre 2017
Salade de tomates vinaigrette Rôti de porc Poêlée romanesco Flan pâtissier	Salade verte Hachi Parmentier Fruit de saison	Salade composée thon,tomates,maïs Nuggets de poulet Ratatouille niçoise fraîche Mousse au chocolat	Poireaux vinaigrette ou Haricots verts vinaigrette Carbonade flamande Tortis Fruit de saison	Pomelos ou orange pressée Saumon sauce citronnée Riz pilaf Glace
C'est la rentrée!				Dr Marie Vallet golfnutrition@gmail.com Comportement en Nutrition, Groupes & Sportifs 07.60.61.46.02



VIANDE RACE NORMANDE
(CIRCUIT COURT)

BŒUF né, élevé et abattu en
Normandie



ANIMAUX nés, élevés et
abattus en Normandie



VOLAILLES fermières
élevées en liberté Label Rouge

(UE)

Viande d'origine union européenne



Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
Vous pouvez retrouver ses menus sur le site internet de la mairie de Saint Aubin les Elbeuf