

Restaurant scolaire de Restigné



MENUS DU 3 AU 14 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 3 au 7 septembre	Journée "Gourmande"					
	Entrée	Salade de tomates au basilic				Melon
	Plat protidique	Steak haché				Sauté de poulet bohémienne *
	Accompagnement	Frites et ketchup				Courgettes sautés
	Produit laitier	Emmental				Fromage fondu
Desserts	Petit pot de glace bicolore				Tarte au chocolat	
Du 10 au 14 septembre	Entrée	Salade à l'effiloché de jambon fumé	Nems de volaille	Assiette de crudités	Salade de pâtes arlequin *	Carottes à la chinoise *
	Plat protidique	Mijoté de bœuf à la tourangelle	Sauté de porc Roi Rose de Touraine	Poulet rôti	Nugget's de poulet	Filet de hoki au safran
	Accompagnement	Blé	Chou fleur persillé	Haricots beurre	Ratatouille	Pommes persillées
	Produit laitier	Camembert BIO	Gouda	Coulommier	Fromage blanc	Crème de gruyère
	Desserts	Banane cuite au miel	Prunes	Brownies	Abricots	Yaourt à la vanille BIO

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Salade arlequin : pâtes, jambon, tomate, olives

* Poulet bohémienne : poulet, 4 épices, vin blanc, oignons, tomate

* Salade arlequin : pâtes, jambon, tomate, olives

BON APPETIT !

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



Restaurant scolaire de Restigné



MENUS DU 17 AU 28 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 17 au 21 septembre	Entrée	Duo de céleri et carottes	Raita de concombre à la menthe	Salade jurassienne *	Rillettes et cornichon	Salade de pommes de terre campagnardes
	Plat protidique	Tomate farcie au riz *	Poulet crémeux ail et citron	Boulettes d'agneau à la sauce tomate	Médailillon de merlu au beurre citronné	Curry de bœuf
	Accompagnement	/	Tian de légumes du soleil	Coquillettes	Semoule BIO aux petits légumes	Carottes BIO
	Produit laitier	Bûche mélange	Assortiment de fromages	Tome blanche	Bûche noire	Mimolette
	Desserts	Entremets à la vanille	Moelleux chocolat	Glace	Grappe de raisins	Pomme
Du 24 au 28 septembre	Entrée	Tomate mozzarella	Croissant au jambon	Salade mexicaine *	Mâche aux lardons	Carottes sauce yaourt et paprika
	Plat protidique	Lasagnes du pêcheur	Bœuf à l'indienne *	Escalope de porc sauce aux pruneaux	Œufs brouillés	Poisson pané
	Accompagnement	/	Haricots verts	Brocolis	Epinards	Riz BIO pilaf
	Produit laitier	Fromage	Yaourt nature BIO	Tome grise	Bûche du Pilat	Plateau de fromages
	Desserts	Bâtonnet de glace	Pastèque	Corbeille de fruits	Semoule vanillé aux pépites de chocolat	Petits suisses aux fruits

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Tomate farcie au riz : tomate, riz, brunoise de légumes, herbes

* salade jurassienne : salade, jambon, fromage

* Salade campagnarde : pommes de terre, saucisson à l'ail, tomate, ciboulette

* Boeuf à l'indienne : amandes, riz d'or, oignon, crème

* Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomate

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements