

Restaurant scolaire de Saint Roch



MENUS DU 3 AU 14 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 septembre	Entrée	<i>Journée "Gourmande"</i>			
		Salade de tomates au basilic	Melon	Taboulé	Betteraves au vinaigre de framboise
	Plat protidique	Steak haché	Sauté de poulet bohémienne *	Bœuf sauté aux petits oignons	Gratin de pâtes aux œufs durs
	Accompagnement	Frites et ketchup	Courgettes sautés	Petits pois à la française	/
	Produit laitier	Emmental	Fromage fondu	Brie	Fromage ail et fines herbes
Desserts	Petit pot de glace bicolore	Tarte au chocolat	Pastèque	Pêche	
Du 10 au 14 septembre	Entrée	Salade à l'effiloché de jambon fumé	Nems de volaille	Salade de pâtes arlequin *	Carottes à la chinoise *
	Plat protidique	Mijoté de bœuf à la tourangelle	Sauté de porc Roi Rose de Touraine	Nugget's de poulet	Filet de hoki au safran
	Accompagnement	Blé	Chou fleur persillé	Ratatouille	Pommes persillées
	Produit laitier	Camembert	Gouda	Fromage blanc	Crème de gruyère
	Desserts	Banane cuite au miel	Prunes	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 !

Restaurant scolaire de Saint Roch



MENUS DU 17 AU 28 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 17 au 21 septembre	Entrée	Duo de céleri et carottes	Journée "Santé" Raita de concombre à la menthe		Rillettes et cornichon
	Plat protidique	Tomate farcie au riz *	Poulet crémeux ail et citron		Médailon de merlu au beurre citronné
	Accompagnement	/	Tian de légumes du soleil		Semoule aux petits légumes
	Produit laitier	Bûche mélange	Assortiment de fromages		Bûche noire
	Desserts	Entremets à la vanille	Moelleux chocolat framboise		Grappe de raisins
Du 24 au 28 septembre	Entrée	Tomate mozzarella	Croissant au jambon		Mâche aux lardons
	Plat protidique	Lasagnes du pêcheur	Bœuf à l'indienne *		Œufs brouillés
	Accompagnement	/	Haricots verts		Epinards
	Produit laitier	Edam	Yaourt nature BIO		Bûche du Pilat
	Desserts	Bâtonnet de glace	Pastèque		Semoule vanillé aux pépites de chocolat
					Salade de pommes de terre campagnardes
					Curry de bœuf
					Carottes
					Mimolette
					Pomme
					Carottes sauce yaourt et paprika
					Poisson pané
					Riz pilaf
					Plateau de fromages
					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 campagnarde : pommes de terre, saucisson à l'ail, tomate, ciboulette

* Bœuf 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

