

# Menus du 02 septembre au 18 octobre 2019

## RESTAURATION SCOLAIRE

api

Légende:



REPAS A  
THEME



REPAS VEGETARIEN

### Menu Terroir

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Carottes râpées vinaigrette	Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Tomates vinaigrette balsamique	Salade de blé carmarval
Sauté de dinde sauce champignons	Dos de colin sauce citron	Hachis parmentier à la purée de carottes	Cordon bleu
Pâtes locales	Riz créole	Gouda	Haricots verts
Petit Trébo de la laiterie de Montoire	Chanteneige	Pêche	Petit moulé
Yaourt aromatisé local	Pêche	Crème dessert vanille	Banane

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Betteraves vinaigrette	Melon	Taboulé à la menthe	Pastèque
Rôti de bœuf et ketchup	Steak haché de veau sauce paprika	Poisson pané	Poêlée de riz façon à la reine
Petits pois	Lentilles au jus	Courgettes béchamel	aux allumettes de dinde
Crème anglaise	Carrembert	Mimolette	Brie
Gâteau au chocolat maison	Compote de pommes	Fian nappé caramel	Nectarine

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Concombre bulgare	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne et son comichon
Filet de poisson meunière et citron	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Boulettes végétariennes	Filet de poulet à la crème
Purée de brocolis et pommes de terre	Fraldou	Riz aux petits légumes	Epinards béchamel
Petit Trébo de la laiterie de Montoire	Pomme	Chantalou	Edam
Yaourt aromatisé		Compote de pomme fraise	Poire

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	Salade de pdt façon piémontaise	Carottes et chou râpés à la vinaigrette au fromage blanc
Ravioles de bœuf	Dos de colin sauce homardine	Rôti de bœuf et son ketchup	Boulettes de porc sauce dijonnaise
Emmental râpé	Carottes bio au beurre	Haricots verts bio persillés	Lentilles au Jus
Nectarine	Fondu carré bio	Yaourt aromatisé	Tomme noire
	Liègeola chocolat	Banane bio	Fian nappé caramel

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Salade de pâtes méridionale à la vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Salade mêlée locale et vinaigrette	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
Saucisse de Strasbourg	Paupiette de veau sauce champignons	Brandade de poisson	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence
Brocolis à la tomate	Pommes Rosti	Edam	Jeunes carottes persillées
Petit moulé ail et fines herbes	Carré de l'Est	Compote de pommes banane	Crème anglaise
Pomme	Poire		Gâteau au yaourt maison

### Rencontre du Goût

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<i>Chercheur(e) maison</i>	Taboulé à la menthe	Haricots verts à la vinaigrette à l'échalote	Radis et beurre
Rôti de veau à l'ancienne	<i>Tarte aux épinards et au Saïles sur Cher maison</i>	Rôti de porc sauce colombo	Nuggets de poisson et citron
Haricots beurre persillés	Salade verte	Frites au four	Riz blanc
Chanteneige	Yaourt aromatisé	Gouda	Yaourt nature sucré
Pomme		Raisin	<i>Tarte aux pommes façon tatin maison</i>

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Salade de tomates et maïs	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes
Sauté de dinde à la hongroise	Gratin de pommes de terre	Dos de colin sauce Dugléré	Boulettes de bœuf bio
Purée de potimarron	lorrain à l'ancienne	Tortis bio	Printanière de légumes
Carrembert bio	Carré frais	Fromage local de Romerantin	Crème anglaise
Fian nappé caramel	Poire	Banane bio	Gâteau maison à la noix de coco

