






































# RESTAURANT SCOLAIRE

SEPTEMBRE 2020


lun 31 août	mar 01 sept	jeu 03 sept	Menu Végétarien
 Carottes râpées	 Tomates vinaigrette	 Melon 	Céleri rémoulade
Saucisse de Toulouse / Lentilles (plat complet)	 Lasagnes bolognaise	Médallions de poulet sauce basquaise	 Couscous Végétarien (Semoule, Légumes couscous et Pois chiches)
Yaourt nature sucré	 Salade verte	Epinards béchamel	 Camembert
Madeleine	Mimolette 	Chanteneige	 Fruit 
<b>lun 07 sept</b>	<b>Menu Végétarien</b>	<b>Rentrée Vitaminée !</b>	<b>ven 11 sept</b>
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	 Concombre bulgare	 Salade verte, tomate, Maïs
Jambon grill	Boulettes de soja / Ratatouille (plat complet)	Rôti de bœuf braisé au jus	Poisson gratiné au fromage
Haricots blancs		Purée de patate douce	Pommes de terre vapeur persillées
 Bûche mi-chèvre	Chantaillou	 Edam	Yaourt aromatisé
Liégeois chocolat	 Fruit	 Smoothie Pomme Fraise 	Biscuit Palmiers
<b>lun 14 sept</b>	<b>Menu Végétarien</b>	<b>jeu 17 sept</b>	<b>ven 18 sept</b>
Céleri rémoulade	Taboulé	Chou-fleur vinaigrette	 Carottes râpées
Escalope de volaille à la crème	Omelette nature	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson
Semoule	Haricots verts	Petits pois	 Salade verte
 Coulommiers	 Saint Paulin	 Emmental	Yaourt nature sucré
 Fruit 	Compote	 Fruit	 Gâteau au yaourt
<b>Menu Végétarien</b>	<b>mar 22 sept</b>	<b>jeu 24 sept</b>	<b>ven 25 sept</b>
 Duo chou rouge / chou blanc	Crêpe au fromage	 Melon 	Macédoine mayonnaise
Gratin de pâtes au fromage 	Emincé de volaille au curry	 Haché au bœuf sauce barbecue	Beignets de calamars
	Carottes persillées	Frites	Chou-fleur gratiné
 Gouda	Vache picon	Fraidou	 Camembert
Velouté fruits	 Fruit	Crème dessert vanille	 Flan pâtissier




 **CRUDITÉS de saison pour faire le plein de vitamines !**

 **DESSERTS MAISON**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **NOUVEAUTÉS**

 **FOURNISSEURS LOCAUX\***  
\*(cuisine de Poitiers 86)



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française

