

# Menus du 02 septembre au 04 novembre 2019

## RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE SAINT-LOUP



Légende:



libby  
TARTERIE

Rencontre du  
goût 2019

Les produits de saison sont  
signalés par un \*

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
CELERI REMOULADE	RADIS ROSES* AU BEURRE	TOMATES* AU VINAIGRE BALSAMIQUE	CHOU-FLEUR* VINAIGRETTE
MOELLEUX DE BŒUF AU JUS	ECHINE DE PORC AU JUS DE RAISIN	HAUT DE CUISSE DE POULET	FILET DE COLIN AU JUS A L'AIL
POMMES VAPEUR	POELEE DE COURGETTES* ET RIZ	PETITS POIS CUISINES	FARFALLES
LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
ANANAS AU SIROP	SEMOULE AU LAIT	GATEAU AUX FRUITS CONFITS	CORBEILLE DE FRUITS

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
ŒUF DUR MAYONNAISE	CONCOMBRES* A LA BULGARE	BETTERAVES* MIMOSA	TOMATES* ET MAIS VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	PALETTE DE PORC A LA DIABLE	FRICASSEE DE VOLAILLE AUX RAISINS	FILET DE POISSON PANE SAUCE TARTARE
COTES DE BLETTES, POMMES DE TERRE ET BECHAMEL	SEMOULE ORIENTALE	ŒUF DE BLE	EPINARDS A LA CREME ET POMMES DE TERRE
LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
ENTREMETS A LA VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
RADIS NOIR	RILLETES DE MAQUEREAUX	CONCOMBRE* VINAIGRETTE DE CURRY	SALAMI ET CONDIMENTS
ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	BLANQUETTE DE DINDE	SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA	FILET DE LIEU SAUCE CREME
FRITES	CAROTTES VICHY	BROCOLIS*	RIZ CREOLE
LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
POIRE AU SIROP	CREME A LA VANILLE ET MADELEINE	GATEAU AU POTIRON ET CAROTTES*	CORBEILLE DE FRUITS

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
CAROTTES RAPEES* VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE AU RAIFORT	ŒUF DE PALMIER VINAIGRETTE	SALADE VERTE
SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS	SAUCISSE FUMEE	SAUTE DE PORC AU CURCUMA	MEUNIÈRE DE POISSON AU BEURRE DE CITRON
HARICOTS VERTS	LENTILLES BIO CUISINEES	FRITES	POELEE DE COURGETTES ET BOULGOUR
LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
CORBEILLE DE FRUITS	QUETSCHES AU SIROP	CORBEILLE DE FRUITS	CASSATE PATISSIERE

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
BETTERAVE* VINAIGRETTE	SALADE DE PATES AU MAIS	TARTE AU FROMAGE	TOMATES VINAIGRETTE
BOULES DE BŒUF EN SAUCE	CORDON BLEU	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	FILET DE LIEU SAUCE MATELOTE
HARICOTS BEURRE	CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE	CAROTTES* PERSILLEES	RIZ CREOLE
LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON*	CORBEILLE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
RILLETES DE COCHON ET SES CORNICHONS	CAROTTES RAPEES* VINAIGRETTE	BETTERAVE* VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
PALERON DE BŒUF	SAUTE DE VOLAILLE AU VIN	SAUCISSE FUMEE	TEMPURA DE POISSON ET SON CITRON
LEGUMES DU POT-AU-FEU	PUREE DE POTIRON*	LENTILLES CUISINEES	BROCOLIS*
LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON*	TARTE DE NATA AUX SPECULOOS	FRUIT DE SAISON*	FLAN A LA VANILLE

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
ŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE	SALADE DE MACHE	CELERI REMOULADE	CAROTTES A L'ORANGE
CARBONADE DE BŒUF	CHOUCROUTE GARNIE	ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	FILET DE LIEU SAUCE A LA CREME
FRITES	FROMAGE	SALSIFIS EN BECHAMEL ET POMMES DE TERRE	PUREE DE COURGE BUTTERNUT
LAITAGE	CORBEILLE DE FRUITS	LAITAGE	FROMAGE
CORBEILLE DE FRUITS		RIZ AU LAIT DU CHEF	GATEAU AU POTIRON

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE MACHE	BETTERAVES* MIMOSA	PANAI RAPES*
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	CHOUCROUTE GARNIE	FRICASSEE DE VOLAILLE SAUCE AIGRE DOUCE	FILET DE POISSON PANE SAUCE TARTARE
COTES DE BLETTES* ET POMMES DE TERRE	FROMAGE	COQUILLETES	EPINARDS A LA BECHAMEL
LAITAGE	COMPOTE DE FRUITS CUISINEE PAR L'EQUIPE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON*		CORBEILLE DE FRUITS	CREME AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements