



# Menus du 2 septembre au 18 octobre 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT SELVE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Septembre,  
L'ultra fondant




Happy tarterie :


En Octobre,  
Tarte paillason  
poireaux pommes de terre

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CHARCUTERIES	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	NEMS DE PORC	POISSON DU JOUR	PILONS DE POULET RÔTIS (ORIGINE FRANCE)
COQUILLETES	<b>SALADE VERTE</b>	RIZ SAFRANÉ	HARICOTS VERTS	POELEE DE LEGUMES
MIMOLETTE	<b>GOUDA</b>	CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE SUCRÉ
MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>COMPOTE POMMES FRAISES</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	GLACE

### Animation Brésil

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</b>	SALADE MIMOSA	SALADE COLESLAW	
LASAGNES DU CHEF (BŒUF ORIGINE FRANCE)	NUGGET'S DE POULETS	EMINCÉ DE VEAU (ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR	
SALADE VERTE	POËLÉE CAMPAGNARDE	<b>CAROTTES BIO BRAISÉES</b>	GRATIN D'AUBERGINES	
TOMME BLANCHE	EMMENTAL	CANTAFRAIS	BRIE	
FLAN À LA VANILLE	PASTÈQUE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CRÈME AU CARAMEL	

### Menu des enfants

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
MINI WRAP POULET CRUDITÉS		<b>SALADE DE TOMATES BIO</b>	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CONCOMBRE BIO À LA CRÈME</b>
EMINCÉ DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)		SAUTÉ DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU CARAMEL	POISSON DU JOUR	FRICASSÉE DE VOLAILLE (ORIGINE FRANCE)
RIZ CRÉOLE		SEMOULE AUX RAISINS	TORTIS 3 COULEURS	PETITS POIS AU JUS
FROMAGE BLANC		ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE SUCRÉ	CHANTENEIGE
GLACE		FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	L'ULTRA FONDANT

### C'est l'Automne !


lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
SALADE DE PÂTES	SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUTS	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b>	<b>SALADE VERTE ET TOMATE BIO</b>	SOUPE A LA TOMATES OU GASPACHO
RÔTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU MIEL	RISOTTO DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) À LA CRÈME	ENDIVES AU JAMBON REVISITÉES	MOULES	CUISSE DE POULET GRILLÉE (ORIGINE FRANCE)
EPINARDS À LA BÉCHAMEL	SALADE VERTE	CŒUR DE BLE	FRITES	PIPERADE
PETIT MOULÉ	GOUDA	CAMEMBERT	EMMENTAL	RONDELÉ
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	COMPOTE DE POMMES	LIEGEOIS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	RIZ AU LAIT

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
SALADE DE CONCOMBRES	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b>	BOUILLON D'ALPHABET	SALADE COMPOSÉE	<b>SALADE DE TOMATES BIO</b>
LASAGNES DU CHEF (BŒUF ORIGINE FRANCE)	SAUTÉ DE PORC (ORIGINE FRANCE) À LA MOUTARDE	PILONS DE POULETS (ORIGINE FRANCE) BASQUAISE	MARÉE DU JOUR	BŒUF BOURGUIGNON (ORIGINE FRANCE)
SALADE VERTE	POËLÉE DE LÉGUMES	<b>RIZ BIO</b>	SEMOULE	<b>CAROTTES BIO SAUTÉES ET BLE</b>
MIMOLETTE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	EMMENTAL	PETIT MOULÉ
POIRE AU CHOCOLAT	CRÈME À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	MOUSSE AU CHOCOLAT

### Rencontre du Goût : Happy tarterie !

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<b>SALADE DE PATES BIO AU SURIMI</b>	RILLETES DE POISSON	CAROTTES RÂPÉES	<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b>	SALADE COMPOSEE (SALADE, JAMBON, DÈS DE
CUISSE DE POULET GRILLÉE (ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) AUX POIVRONS	BRANDADE DE POISSON	POISSON PANÉ	CHIPOLATAS GRILLEES (ORIGINE FRANCE)
HARICOTS BEURRE PERSILLES	GRATIN DE BROCOLIS	<b>SALADE VERTE BIO</b>	SPAGHETTI	LENTILLES ET CAROTTES
BRIE	PETIT SUISSE SUCRÉ	CARRÉ GROSJEAN	GOUDA	VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES FRAISES	CREME CARAMEL	FROMAGE BLANC ET SPECULOOS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

### Rencontre du Goût : Happy tarterie !

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
SALADE NIÇOISE		<b>BETTERAVE BIO CRUE RÂPÉE</b>	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUTS	SALADE VERTE COMPOSEE
<b>TARTE PAILLASSON POIREAUX POMMES DE TERRE</b>	<b>LA BOÎTE À RECETTES! de LA KANTIN'</b>	JAMBON BRAISÉ (ORIGINE FRANCE)	MOULES	BLANQUETTE DE DINDE (ORIGINE FRANCE)
<b>SALADE VERTE BIO</b>		<b>FARFALLES BIO</b>	FRITES	CAROTTES SAUTÉES
EMMENTAL		ASSORTIMENT DE FROMAGES	RONDELÉ	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>TARTE POIRES CARAMBAR</b>

### Menu boîte à recette

A partir d'Octobre, lancement du nouveau thème des



Commission Restaurant :  
le Mardi 15 octobre 2019 à 17h30

Recettes à découvrir sur <http://api-chroniquesculinaires.fr/>