

Menus du 1er septembre au 16 octobre 2020

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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Septembre,
Tarte extrêmement
Normande



Repas végétarien			
mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CONDIMENT	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MELON
PATES BIO	ROTI DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIERE	GRANDE SALADE COMPOSEE : RIZ BIO, OEUFS, TOMATES, FROMAGE, CONCOMBRES, MAIS
A LA BOLOGNAISE BIO	AUBERGINES BIO RÔTIES	COURGETTES BIO POELES	
FROMAGE BIO	CAMEMBERT	SAINTE PAULINE	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GLACE	CRÈME DESSERT À LA VANILLE

Repas végétarien				
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
SALADE DE PATES TRICOLORES	PASTEQUE	GASPACHO	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	COURGETTE BIO RAPEE AU CITRON
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY	FALAFELS VEGETARIENNES	SAUTE DE VEAU BIO BASQUAISE
RATATOUILLE BIO	SALADE VERTE BIO	SEMOULE BIO	POËLÉE DE LEGUMES DE SAISON	RIZ BIO CRÉOLE
FROMAGE BLANC AU SUCRE	BRIE	EMMENTAL	MONTCADI	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO	BROCHETTE DE FRUITS	CHEESE CAKE	COMPOTE DE FRUITS BIO

Repas végétarien				
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
CHOU FLEUR MIMOSA	RADIS ROSES A LA CROQUE	TOMATES BIO VINAIGRETTE	PASTEQUE	ŒUF BIO MIMOSA
RAVIOLES RICOTTA BECHAMEL AU BASILIC	EMINCÉ DE VEAU À L'ITALIENNE	POULET ROTI LABEL ROUGE	PATES BIO AUX DEUX SAUMONS	SAUTE DE BOEUF A LA TOMATE
	RATATOUILLE BIO	FRITES		CAROTTES BIO BRAISÉES
TOMME NOIRE	BRIE	GOUDA	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	GATEAU TOUT CHOCO	GLACE	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO

A la découverte des herbes aromatiques! (présentation en table de découverte)				
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
TOMATE BIO AU BASILIC	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS BEURRE, TOMATES ET CIBOULETTE	CAROTTE ET CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE BLE, TOMATE ET OLIVES
TORTILLA BIO AUX POMMES DE TERRE	EMINCE DE BOEUF THAI	LOMO GRILLE	FILET DE DINDE ROTI A LA SAUGE	FILET DE POISSON A L'OSEILLE
SALADE VERTE BIO	BROCOLIS AU SESAME	PIPERADE	FRITES	PUREE DE CAROTTES BIO
MIMOLETTE	ASSORTIEMENT DE FROMAGES	TOMME BLANCHE	COULOMMIERS	YAOURT
MILK SHAKE AU LAIT ET A LA BANANE BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS A LA MENTHE	CREME CATALANE	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES BIO

Repas végétarien				
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
MELON	FLAN DE COURGETTES AU LAIT DE COCO	CONCOMBRE BIO BULGARE	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	MACEDOINE VINAIGRETTE
ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	ROUGAIL DE SAUCISSES	ECHINE DE PORC JUS AILLÉ	QUICHE AU FROMAGE BIO	CALAMARS A LA ROMAINE
HARICOTS BEURRE ET TOMATE ROTIE	RIZ BIO	PIPERADE BIO	SALADE VERTE BIO	GRATIN DE COURGETTES BIO
MIMOLETTE	FROMAGE	CHANTENEIGE	COULOMMIERS	EDAM
SEMOULE AU CARAMEL	VERRINE BANANE ANANAS CHANTILLY	CLAFOUTIS AUX RAISINS	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN AU CHOCOLAT

Repas végétarien				
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX OIGNONS ROUGES	SALADE DE TOMATES BIO	BRUSCHETTA	MACEDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET BIO	PIZZA 3 FROMAGES	MOUSSAKA	GOULASH HONGROISE (AU BOEUF)	FILET DE POISSON MEUNIERE
HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE BIO	COQUILLETES BIO	EPINARDS ET POMMES DE TERRE
FROMAGE BIO	PETIT SUISSE	BRIE	SAINTE NECTAIRE	CANTADOU
COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL

Repas végétarien				
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAIS ET CROUTONS	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	TOMATES BIO AU BASILIC	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	CUISSE DE POULET BIO ROTIE	TAJINE D'AGNEAU	FILET DE POISSON AU BASILIC
POTATOES		GRATIN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE BIO	LEGUMES TAJINE	COEUR DE BLE PILAF
YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE	ASSORTIMENT DE FROMAGE	BUCHE DE CHEVRE	SAINTE PAULINE
POIRE AU CHOCOLAT	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	TOURTE EXTREMEMENT NORMANDE	SALADE DE FRUITS



C'est l'Automne !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.