






















MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE 2019-2020

Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre 	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Poireaux vinaigrette ~ Dos de lieu, sauce cressonnette Macaronis ~ Camembert ~ Compote pomme abricot	Macédoine mayonnaise ~ Escalope de volaille sauce suprême Jeunes carottes ~ Gouda ~ Fruit de saison 	Saucisson sec ~ Haché de bœuf  sauce barbecue Frites ~ Yaourt sucré ~ Gâteau aux pommes 	Terrine de poisson mayonnaise ~ Civet de porc  Riz ~ Cantafrais ~ Nappé caramel

Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	Jeudi 3 octobre 	Vendredi 4 octobre
½ pamplemousse ~ Duo de saumon rôti au poivre mignonette Lentilles ~ Carré de l'Est ~ Dany chocolat	Salade de quinoa aux crevettes ~ Poulet rôti Beignets de brocolis ~ Fromage blanc sucré ~ Gaufrette Plumeti	Salade coleslaw  ~ Hachis parmentier (plat complet)  ~ Fromage ~ Fruit de saison 	Salade indienne  ~ Curry de poisson Semoule ~ Yaourt aromatisé ~ Eclair à la vanille

Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
 Céléri rémoulade  ~ Sauté de poulet napolitain Pâtes ~ Saint Paulin ~ Yaourt mixé fraises	Taboulé  ~ Paupiette de veau sauce madère Pommes vapeur ~ Bûchette lait mélange ~ Fruit de saison 	Carottes râpées, pommes et raisins  ~ Risotto de céleri et saucisse de volaille (pour les s/porc) Epinards à la crème ~ Camembert  Cake chocolat et courgettes	Potage au potiron ~ Steak de colin en crumble d'épices Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil ~ Rondelé nature ~ Compote pommes ananas

Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Betteraves vinaigrette  ~ Poulet rôti Pâtes ~ Gouda ~ Fruit de saison 	Salade de quinoa ~ Steak de colin, tomates cerises et épinards Purée de haricots verts ~ Mimolette ~ Liégeois au chocolat	Salade verte et mimolette ~ Couscous (plat complet) ~ Yaourt aromatisé ~ Carré coco 	Bouquets mayonnaise ~ Haché de thon sauce tomate Coquillettes ~ Yaourt pulpé ~ Palet breton (biscuit)




Salade indienne : chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry





Cuisine d'art



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE 2019-2020


Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Salade de chou rouge aux lardons  ~ Saucisses Knack (saucisse de volaille pour les s/porc) Poêlée de légumes ~ Camembert ~ Mousse au chocolat	Potage aux légumes  ~ Bœuf braisé sauce piquante  Purée ~ Fromage frais sucré ~ Madeleine	 Repas Mexicain Bouquets beurre ~ Wings de poulet épicés mexicains Riz et haricots rouges  ~ Rondelé nature ~ Brownies tout chocolat	Salade de pâtes aux légumes ~ Poisson pané Epinards à la crème ~ Gouda ~ Semoule au lait 

 produits de saison

 produits faits maison

 région Haute-Normandie

 Viande bovine

 française Viande porcine française