

## Du 1er septembre au 18 octobre 2016



## RESTAURANT SCOLAIRE - LA REMUÉE

	lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
	C EST LA RENTREE		Melon	Rillettes, cornichons
			Nuggets de poulet	Dos de colin
			Courgettes sautées à l'huile d'olive / p. de terre	Semoule aux légumes
			Neufchâtel	Fromage blanc nature
			Petits suisses fruités	Salade de fruits
	lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
	Taboulé	Concombre bulgare	Salade grecque *	Betterave vinaigrette
	Bœuf haché à la tomate fraîche	Pâtes carbonara	Moussaka	Poisson du marché
	Courgettes gratinées	*****	Riz parfumé	Pommes de terre / brunoise
	Kiri	Mimolette	Brebiscrème	Yaourt sucré
	Fruit de saison	Novly chocolat	Gâteau grec à la pomme	Fruit de saison

	lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
	Radis roses	Salade piémontaise	Melon	Mousse de foie
ATE	Tortis bolognaise	Boules d'agneau sauce tomate	Rôti de porc au jus	Filet de saumon à l'aneth
<b>FOMATE</b>	****	Haricots verts	Frites et tomate provençale	Pommes vapeur persillées
	Chanteneige	Carré de l'est	Emmental	Neufchâtel
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Clafoutis	Salade de fruits "maison"
	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
	Mini pizza	Salade aux deux cœurs **	Carottes râpées au citron	Pastèque
AISIN	Hachis parmentier	Escalope Normande	Gratin de poisson	Haché de veau milanaise
RAI	Salade verte	Macaronis	Julienne / riz	Torsades tricolores
	Novly vanille	Petits suisses	Bûchette de lait	St Paulin
	Biscuits secs	Fruit de saison dont raisin blanc	Fruit de saison dont raisin noir	Mousse chocolat
* to	omate, féta, olives	* * salade, tomate, cœur de palmier, cœur d'artichaut		

<sup>\*</sup> tomate, féta, olives

concept fruits et légumes

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

NOINDIGNACION		lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
	z	Melon	Radis roses	Duo de carottes et céleri au maïs	Taboulé
	IGNO	Poulet rôti	Omelette au chorizo	Spaghetti bolognaise	Filet de cabillaud sauce crevettes
	\MP	Frites	Printanière de légumes	****	Purée de brocolis
	CH/	Morbier	Fromage blanc	Bleu	Pyrénées
		Petits suisses fruités	Eclair au chocolat	Compote de poire	Fruit de saison
		lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
		Quiche au fromage	Radis roses	Salade de pâtes au surimi	Tomate
	IME	Filet de hoky	Couscous merguez, sauté d'agneau	Nuggets de poulet et ketchup	Rôti de porc au thym
	POMME	Gratin de choux fleurs / pommes de terre	****	purée de carottes	Petits pois à la française
		Coulommiers	Neufchâtel	Petits suisses	Tomme blanche
		Salade de fruits "maison"	Mousse citron	Fruit de saison	Flan pâtissier

Les Chroniques Culinaires 2016-2017

## Les mini Délices



	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
	Tarte au chèvre	Noix en salade ***	Muffin à la carotte	Betterave mimosa
NOIX	Cuisse de poulet	Spaghettis carbonara	Aiguillettes de volaille façon crumble pain d'épices	Brandade de poisson
ž	Flan de légumes	****	Moelleux aux légumes	Salade verte
	Carré de l'est	Samos	Fromage	Edam
	Banane au chocolat	Petits suisses fruités	Petit pain façon pain perdu	Fruit de saison
	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
	Crêpe au fromage	Radis roses	Bonnes vacances  de la Toussaint	
NAVET	Hamburger de veau	Sauté de dinde au curry		
NA	Chou fleur / pommes de terre	Purée de potiron		
	Edam	Gouda		
	Fruit de saison	Riz au lait		LEADER STATE OF LAND AND A STATE OF

<sup>\*\*</sup> céleri, rémoulade, noix, pomme, huile de noix