

OCTOBRE

LUNDI

Semaine du Goût

Du 07 au 11

Betteraves aux lardons
sauce andalouse
Crèmeux poivrons et croutons
Pamplemousse

Sauté de porc à l'orange
Beignets de calamars Sauce aioli
Riz pilaf
Carottes au cumin

Smoothie framboise

Du 14 au 18

Quiche lorraine
Salade de cocos aux fines herbes
Mortadelle

Chipolatas aux herbes
Pavé de colin au safran
Pommes vapeur
Flageolets

Fromage et fruit de saison

MARDI

Tomates sauce mangue
Saucisson sec
Concombre à la crème

Suprême de hoki
Tomate farcie
Semoule aux épices
Ratatouille

Fromage et fruit de saison

Salade impériale
Tomates au fromage blanc
Céleri rémoulade

Palette à la provençale
Tarte aux légumes
Purée de carottes
Petits- pois

Crème dessert vanille

JEUDI

Lentilles chèvre et miel
Soupe à l'oignons
Salade composée

Tajine d'agneau
Tajine de saumon
Pennes
Courgettes provençales

Cake à l'orange

Salade de maïs
Chou blanc à la parisienne
Rillettes

Flan de thon
Goulesch
Coquillettes
Brocolis

Grillée aux pommes

VENDREDI

Concombre bulgare
Salade coleslaw
Pâté de campagne

Poulet USA
Omelette au fromage
Frites
Salade verte

Compote de fruits

Velouté de légumes
Carottes à l'orange
Poireaux vinaigrette

Burger de veau jurassien
Omelettes aux fines herbes
Gratin dauphinois
Pêle-mêle de légumes

Salade de fruits des tropiques

Pour toutes informations concernant **les allergènes**, merci de vous rapprocher du chef gérant de la restauration scolaire.
elior.fr |  Elior_France

ELRES - SAS au capital de 1 324 994 euros • RCS Paris 662 025 196 • IPNS • Les menus proposés peuvent varier selon la gestion des matières premières du restaurant



ENSEIGNEMENT

Menu de votre
restaurant scolaire

LES BLEUETS

du 02/09/2019 au 18/10/2019



SEPTEMBRE

OCTOBRE

LUNDI

Du 02 au 07

Du 09 au 13

Du 16 au 20

Du 23 au 27

Du 30 au 04

Betteraves rouges à l'échalote
Macédoine de légumes
Tomates au surimi

Steak haché
Omelette aux fines herbes
Potatoes
Salade verte

Yaourt aromatisé

Saucisson à l'ail
Taboulé
Salade composée

Pennes bolognaise
Saumon à l'orange
Petits- pois

Compote de fruits

Sardine à la tomate
Crêpe au fromage
Concombre Alpin

Paupiette de poisson
Chipolatas aux herbes
Gratin dauphinois
Brocolis

Mousse au chocolat

Salade de tomates
Friand au fromage
Salade de maquereaux

Crêpinette de porc
Omelette basquaise
Pommes sautées
Haricots plats d'Espagne

Fromage et fruits de saison

Mortadelle
Œufs durs sauce cocktail
Salade composée

Paupiette de veau
Paupiette de saumon
Pommes boulangères
Cordiales de légumes

Gélifié caramel

MARDI

Melon jaune
Céleri rémoulade
Roulade de volaille

Cordon bleu
Menu fromager
Purée
Haricots beurre

Ile flottante

Salade coleslaw
Frisée aux lardons
Salade catalane

Omelette nature
Escalope de porc à la tomate
Pommes au thym
Poêlée de légumes

Eclair au chocolat

Salami
Salade aux fromages
Macédoine de légumes

Farfalles carbonara
Sauce fruits de mer
Carottes ciboulette

Fromage et fruit de saison

Concombres ciboulettes
Chou blanc aux lardons
Rosette

Nuggets de volaille
Nuggets de poisson
Riz au safran
Gratin de légumes

Flan chocolat

Macédoine de légumes
Sardine au vin blanc
Chou rouge aux pommes

Rôti de porc aux champignons
Filet de lieu sauce Matelote
Riz créole
Brunoise de légumes

Fromage et fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées
Concombres vinaigrette
Pêche au thon

Dinde au curry
Blanquette de poisson
Riz pilaf
Epinard à la crème

Gâteau marbré

Tomates en vinaigrette
Lentille du terroir
Brocolis en salade

Boulette d'agneau sauce basquaise
Tarte au fromage
Semoule
Fondue de poivrons

Fromage et fruit de saison

Salade piémontaise
Pastèque
Betteraves rémoulade

Omelette au gruyère
Jambon braisé
Purée
Haricots- verts

Gâteau yaourt

Rillettes
Salade composée
Maïs aux poivrons

Porc aux olives
Filet de lieu au Pistou
Torsades
Chou-fleur persillé

Moelleux aux pommes

Chou-fleur mimosa
Croisillon au fromage
Taboulé

Macaronis sauce forestière
Blanquette de poisson
Courgettes poêlées

Beignet chocolat

VENDREDI

Œufs durs mayonnaise
Tomates au basilic
Pâté de campagne

Brochette de colin
Merguez grillées
Semoule
Ratatouille

Fromage et fruit de saison

Céleri au curry
Pâté de foie
Iceberg aux dés de jambon

Haut de cuisse de poulet
Gratin de poisson
Riz à la tomate
Courgettes sautées

Fromage blanc sucré

Pâtes au thon
Salade mexicaine
Salade composée

Roussette à l'aneth
Burger de veau
Blé aux petits légumes

Cocktail de fruits

Salade Florida
Salade radis
Champignons rémoulade

Colin aux épices
Boulettes de bœuf
Semoule
Légumes couscous

Mousse framboise

Pâté de campagne
Carottes râpées
Tomates aux crevettes

Colin meunière
Sauce tartare
Poitrine de veau farcie
Pommes vapeur
Epinard à la crème

Glace

