

Menus du 1er septembre au 16 octobre 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

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	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRE BULGARE
SAUCE BOLOGNAISE BIO ET FROMAGE RAPE	GRANDE SALADE COMPOSEE : POMMES DE TERRE, OEUFS, TOMATES, FROMAGE, CONCOMBRES, MAÏS, DES DE FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIERE
COQUILLETES BIO		POELEE DE CAROTTES ET COURGETTES
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	GLACE

Repas végétarien

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
TORTIS 3 COULEURS AUX DES DE FROMAGE	PASTEQUE	BETTERAVES AU FROMAGE FRAIS	COURGETTE BIO RAPEE AU CITRON ET SURIMI
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDA DE POISSON	BOULETTES VEGETARIENNES	SAUTE DE VEAU BIO BASQUAISE
PETITS POIS	SALADE VERTE	POËLÉE DE LEGUMES DE SAISON	RIZ BIO
FROMAGE	PANNA COTTA AUX FRAMBOISES	CHEESE CAKE	COMPOTE DE FRUITS BIO

Repas végétarien

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
TOMATES VINAIGRETTE	DIPS DE LEGUMES SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	PASTEQUE	ŒUF BIO MIMOSA
TARTE AUX LEGUMES	PILON DE POULET	TORTIS AUX DEUX SAUMONS	SAUTE DE BOEUF BIO A LA TOMATE
SALADE VERTE	RATATOUILLE		CAROTTES BIO BRAISÉES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
TOMATE BIO VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	CAROTTE ET CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE BLE, TOMATE, OLIVES ET DES DE FROMAGE
TORTILLA BIO	EMINCE DE BOEUF THAI	FILET DE VOLAILLE (LR) ROTI A LA SAUGE	FILET DE POISSON A L'OSEILLE
POMMES DE TERRES RISSOLEES BIO	POELEE DE BROCOLIS	POMMES VAPEUR	HARICOTS BEURRE
MILK SHAKE AU LAIT ET A LA BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	CRUMBLE AUX FRUITS

Repas végétarien

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
MELON	TARTINE DE RADIS	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	MACEDOINE MAYONNAISE SURIMI
ESCALOPE DE VOLAILLE (LR) NORMANDE	ROUGAIL DE SAUCISSES	QUICHE AU FROMAGE BIO	CALAMARS A LA ROMAINE
HARICOTS BEURRE ET TOMATE ROTIE	RIZ	SALADE VERTE BIO	GRATIN DE COURGETTES
GATEAU DES CUISINIÈRES	FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX OIGNONS ROUGES	SALADE DE TOMATES	CHOU CHINOIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE
CHIPOLATAS BIO GRILLEES	PIZZA 3 FROMAGES	GOULASH HONGROISE (AU BOEUF)	FILET DE POISSON MEUNIERE
HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE	COQUILLETES	GRATIN EPINARDS ET POMMES DE TERRE
COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
CAROTTES BIO RAPEES AUX DES DE FROMAGE	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROUTONS	TOMATE A LA FETA	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF BIO FROID MAYONNAISE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	TAJINE D'AGNEAU	FILET DE POISSON AU BASILIC
PATES BIO		LEGUMES TAJINE	COEUR DE BLE PILAF
COMPOTE BIO	GLACE	TOURTE EXTREMEMENT NORMANDE	FROMAGE
			FRUIT DE SAISON



C'est l'Automne !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.