

Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

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).

Tous les menus sont réalisés par Nathalie et Betty sur le restaurant scolaire de St Quentin de Baron



jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
MELON	
BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATES	FILET DE HOKI PANÉ
PÂTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ	RATATOUILLE ET RIZ BIO
	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
CAROTTE BIO VINAIGRETTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	TOMATE AUX DÉS DE FROMAGE	
QUICHE TOMATE FÊTA	STEAK DE VEAU	POULET LABEL ROUGE RÔTI	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	BROCOLIS BIO GRATINÉS	POMMES RISSOLÉES	SEMOULE BIO / RATATOUILLE
YAOURT BIO SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE
			FAR AUX PRUNEAUX

Repas végétarien

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
MELON	TOMATE ET FÊTA AOP		
ÉCHINE DE PORC AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSES	QUICHE AU FROMAGE	CALAMARS À LA ROMAINE
PIPERADE ET BOULGOUR BIO	RIZ BIO	SALADE VERTE	GRATIN AUX COURGETTES BIO
		COMPOTE DE POMMES BIO	PETIT SUISSE
FROMAGE	ENTREMET CHOCOLAT	QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS AUX CROÛTONS ET FROMAGE		TOMATE BIO VINAIGRETTE
PIZZA AUX FROMAGES	CHIPOLATAS GRILLÉES	SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
SALADE VERTE	LENTILLES BIO	SEMOULE BIO	ÉPINARDS BÉCHAMEL ET POMMES DE TERRE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO

Repas végétarien

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
PASTÈQUE	TOMATE BIO MOZZARELLA AU BASILIC	CONCOMBRE BIO AU MAÏS ET FROMAGE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF BIO FROID MAYONNAISE	EMINÉ PORC À LA MOUTARDE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	FILET DE POISSON AU BASILIC
POTATOES	HARICOTS PLATS AU BEURRE		BLÉ BIO PILAF
GLACE	GÂTEAU MARBRÉ	MELON	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
PÂTES BIO	TOMATE MOZZARELLA		ROSETTE ET BEURRE
SAUCE LENTILLES TOMATES ET CUMIN	SAUTÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE		HACHIS PARMENTIER
FROMAGE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		(ÉGRÉNÉ DE BŒUF BIO) SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
		PASTÈQUE	RAITA DE CONCOMBRE BIO
CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON	BRUSHETTA AU FROMAGE	POULET TIKKA MASSALA
PETITS POIS CAROTTES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO	RIZ BIO CRÉOLE
FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	YAOURT BIO	GATEAU A L'ANANAS
GÂTEAU SECS	FRUIT DE SAISON		

Repas végétarien

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
CHOU CHINOIS SAUCE CURRY	POTAGE DE POTIRON	CONCOMBRE BIO AU MAÏS ET FROMAGE	
VOLAILLE LABEL ROUGE AUX CHAMPIGNONS	PÂTES BIO	CHILI SIN CARNE	POISSON DU JOUR
PETITS POIS BIO ET CAROTTES	CARBONARA	RIZ BIO	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
YAOURT BIO	ET FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON



Commission Restaurant :
le Lundi 27 septembre 2021 à 17h15

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.