

Menus du 29 août au 28 octobre 2022  
RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable



		C'est la rentrée!		Repas Végétarien			
lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
		MELON BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE PÂTES BIO GLACE	FILET DE HOKI PANÉ RATATOUILLE ET SEMOULE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	CORDON BLEU DE VOLAILLE PATES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	PASTÈQUE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE BIO SALADE DE FRUITS	SALADE MEXICAINE GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE PETITS POIS AU JUS GLACE	TOMATES BIO A LA FETA SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE RIZ BIO FROMAGE BLANC AU MIEL
Repas Végétarien				Repas Végétarien		MENU DES ENFANTS	
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
BETTERAVE BIO AU MAÏS CHILI SIN CARNE RIZ BIO FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF AU JUS HARICOTS VERTS BIO GÂTEAU AU YAOURT	RILLETES DE POISSON PAUPIETTE DE VEAU TIAN DE LÉGUMES ILE FLOTTANTE	PASTÈQUE CAPPELLETTI AU SAUMON FUMÉ YAOURT BIO	CAROTTE BIO VINAIGRETTE PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE YAOURT BIO SUCRÉ	CRÊPE AU JAMBON EMINCÉ DE BOEUF THAÏ BROCOLIS GRATINÉS FRUIT DE SAISON BIO	 POISSON DU JOUR COURGETTES BIO BRAISÉES ET POMMES DE TERRE FROMAGE CRUMBLE AUX FRUITS	
		Repas Végétarien		Repas Végétarien		REPAS ITALIEN	
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
MELON ÉCHINE DE PORC AU JUS PIPERADE ET SEMOULE BIO FLAN AU CAMEL	TOMATES BIO VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSES RIZ BIO FRUIT DE SAISON BIO	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) QUICHE AU FROMAGE (ŒUF BIO) SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE BIO BULGARE CALAMARS A LA ROMAINE GRATIN DE COURGETTES BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE BLÉ BIO SAUCISSE GRILLÉE PETITS POIS CAROTTES FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS GRATIN DE PÉPINETTES BIO AUX LÉGUMINEUSES FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES BIO FILET DE POISSON MEUNIÈRE EPINARDS A LA CRÈME ET POMMES DE TERRE YAOURT BIO	TOMATE BIO MOZZARELLA LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE BIO TIRAMISU
Repas Végétarien		ANIMATION USA		Repas Végétarien			
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
RADIS ROSES A LA CROQUE SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME CAMEL	LASAGNES DE LÉGUMES SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE CÉSAR BURGER DE BOEUF POTATOES BROWNIES	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE POISSON AU BASILIC BLÉ BIO PILAF FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE RÂPÉ TARTE AUX LEGUMES SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON	FRIAND AU JAMBON PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO COMPOTE DE FRUITS BIO	RÔTI DE BOEUF BIO AUX OIGNONS CAROTTES BIO SAUTÉES ET POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE POISSON DU JOUR SEMOULE BIO FROMAGE BLANC BIO



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DI



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## C'est la rentrée!

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
fêtons les Sabine	fêtons les Fiacre	fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid
		MELON	
		<b>BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE</b> 	FILET DE HOKI PANÉ
		<b>PÂTES BIO</b> 	<b>RATATOUILLE ET SEMOULE BIO</b> 
			FROMAGE
		GLACE	FRUIT DE SAISON

Légende :

**Produits Bio** 

**Produits Pêche durable** 

**Produits Labellisés** 

Menus validés en commission

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DI



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## Repas Végétarien

lundi 05 septembre fêtons les Raïssa	mardi 06 septembre fêtons les Bertrand	jeudi 08 septembre fêtons les Nativité	vendredi 09 septembre fêtons les Alain
<b>BETTERAVE BIO AU MAÏS</b> 	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b> 	RILLETTES DE POISSON	PASTÈQUE
CHILI SIN CARNE	RÔTI DE BOEUF AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU	CAPPELETTI
<b>RIZ BIO</b> 	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	TIAN DE LÉGUMES	AU SAUMON FUMÉ
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT	ILE FLOTTANTE	<b>YAOURT BIO</b> 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés en commission

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DI



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



## Repas Végétarien



## ANIMATION USA

lundi 19 septembre fêtons les Emilie	mardi 20 septembre fêtons les Davy	jeudi 22 septembre fêtons les Maurice	vendredi 23 septembre fêtons les Constant
RADIS ROSES A LA CROQUE		SALADE CÉSAR	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	LASAGNES DE LÉGUMES	BURGER DE BOEUF	FILET DE POISSON AU BASILIC
<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b> 	SALADE VERTE	POTATOES	<b>BLÉ BIO PILAF</b> 
	FROMAGE		
CRÈME CARAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	BROWNIES	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés en commission

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DI



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## Repas Végétarien



lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme
	PASTÈQUE	SALADE MEXICAINE	<b>TOMATES BIO A LA FETA</b> 
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE
<b>PATES BIO</b> 	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	PETITS POIS AU JUS	<b>RIZ BIO</b> 
FROMAGE			FROMAGE BLANC AU MIEL
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	SALADE DE FRUITS	GLACE	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés en commission

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



## MENU DES ENFANTS

### Repas Végétarien



lundi 03 octobre fêtons les Gérard	mardi 04 octobre fêtons les Fr. d'Assise	jeudi 06 octobre fêtons les Bruno	vendredi 07 octobre fêtons les Serge
<b>CAROTTE BIO VINAIGRETTE</b>	CRÊPE AU JAMBON		
PIZZA AU FROMAGE	EMINCÉ DE BOEUF THAÏ		POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS		<b>COURGETTES BIO BRAISÉES ET POMMES DE TERRE</b>
<b>YAOURT BIO SUCRÉ</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		FROMAGE
			CRUMBLE AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés en commission

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DI



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



## REPAS ITALIEN

lundi 10 octobre fêtons les Ghislain	mardi 11 octobre fêtons les Firmin	jeudi 13 octobre fêtons les Géraud	vendredi 14 octobre fêtons les Juste
<b>SALADE DE BLÉ BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS</b>	<b>SALADE DE PÂTES BIO</b>	<b>TOMATE BIO MOZZARELLA</b>
SAUCISSE GRILLÉE	<b>GRATIN DE PÉPINETTES BIO</b>	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
PETITS POIS CAROTTES	AUX LÉGUMINEUSES	EPINARDS A LA CRÈME ET POMMES DE TERRE	<b>SALADE VERTE BIO</b>
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO</b>	TIRAMISU

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés en commission

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DI



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## Repas Végétarien

lundi 17 octobre fêtons les Baudoin	mardi 18 octobre fêtons les Luc	jeudi 20 octobre fêtons les Adeline	vendredi 21 octobre fêtons les Céline
CHOU ROUGE RÂPÉ	FRIAND AU JAMBON		<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b> 
TARTE AUX LEGUMES	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	<b>RÔTI DE BOEUF BIO AUX OIGNONS</b> 	POISSON DU JOUR
<b>SALADE VERTE BIO</b> 	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	<b>CAROTTES BIO SAUTÉES ET POMMES DE TERRE</b> 	<b>SEMOULE BIO</b> 
FRUIT DE SAISON	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b> 	FROMAGE	<b>FROMAGE BLANC BIO</b> 
		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés en commission

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.