

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		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 (OEUF 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		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	
		BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE 	FILET DE HOKI PANÉ
		PÂTES BIO 	RATATOUILLE ET SEMOULE BIO 
			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
BETTERAVE BIO AU MAÏS 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	RILLETES DE POISSON	PASTÈQUE
CHILI SIN CARNE	RÔTI DE BOEUF AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU	CAPPELETTI
RIZ BIO 	HARICOTS VERTS BIO 	TIAN DE LÉGUMES	AU SAUMON FUMÉ
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT	ILE FLOTTANTE	YAOURT BIO 

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 12 septembre fêtons les Apollinaire	mardi 13 septembre fêtons les Aimé	jeudi 15 septembre fêtons les Roland	vendredi 16 septembre fêtons les Edith
MELON	TOMATES BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CONCOMBRE BIO BULGARE
ÉCHINE DE PORC AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSES	QUICHE AU FROMAGE (OEUF BIO)	CALAMARS A LA ROMAINE
PIPERADE ET SEMOULE BIO	RIZ BIO	SALADE VERTE BIO	GRATIN DE COURGETTES BIO
FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC 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 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
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	SALADE VERTE	POTATOES	BLÉ BIO PILAF 
	FROMAGE		
CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 	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	TOMATES BIO A LA FETA
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE
PATES BIO	SALADE VERTE BIO	PETITS POIS AU JUS	RIZ BIO
FROMAGE			FROMAGE BLANC AU MIEL
FRUIT DE SAISON BIO	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
CAROTTE BIO VINAIGRETTE 	CRÊPE AU JAMBON		
PIZZA AU FROMAGE	EMINCÉ DE BOEUF THAÏ		POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS		COURGETTES BIO BRAISÉES ET POMMES DE TERRE 
YAOURT BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON BIO 		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
SALADE DE BLÉ BIO	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS	SALADE DE PÂTES BIO	TOMATE BIO MOZZARELLA
SAUCISSE GRILLÉE	GRATIN DE PÉPINETTES BIO	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
PETITS POIS CAROTTES	AUX LÉGUMINEUSES	EPINARDS A LA CRÈME ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	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		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
TARTE AUX LEGUMES	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE BOEUF BIO AUX OIGNONS 	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE BIO 	HARICOTS VERTS BIO 	CAROTTES BIO SAUTÉES ET POMMES DE TERRE 	SEMOULE BIO 
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO 	FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO 
		FRUIT DE SAISON BIO 	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés en commission

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.