

# RESTAURANT SCOLAIRE

## MOIS DE AOÛT 2020

lun 03 août	mar 04 août	mer 05 août	jeu 06 août	ven 07 août
Salade de pâtes, tomates, mimolette	Pastèque	Cervelas vinaigrette	Radis	Salade de pdt, tomate, œuf vinaigrette
Poulet rôti	Sauté de porc aux pêches	Bœuf camarguais	Paupiette de veau sauce chasseur	Poisson pané
Ratatouille	Semoule	Rousties de légumes	Petits pois carottes	Pâtes
Chantailou	Gouda	Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie
Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Cake aux abricots	Compote
lun 10 août	mar 11 août	mer 12 août	jeu 13 août	ven 14 août
Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Melon	Roulade de surimi mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Steak haché	Fricassée de volaille au curry	Rôti de porc aux herbes	Nuggets de volaille	Dos de hoky à la noix
Pommes wedges	Haricots verts	Lentilles	Brocolis	Purée
Camembert	Yaourt aromatisé	Edam	Vache picon	Carré d'as
Crème dessert vanille	Madeleine	Flan nappé caramel	Fruit	Eclair au chocolat
lun 17 août	mar 18 août	mer 19 août	jeu 20 août	ven 21 août
Taboulé	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Pâté de campagne	Céleri rémoulade
Jambon grillé	Sauté de bœuf à la mexicaine	Lasagnes bolognaise	Paëlla (Poulet)	Poisson gratiné au fromage
Petits pois	Pommes de terre vapeur	Salade verte		Courgettes provençales
Fondu président	Bûche mi-chèvre	Carré frais	Tomme noire	Yaourt nature sucré
Fruit	Mousse au chocolat	Liégeois vanille	Fruit	Beignet
lun 24 août	mar 25 août	mer 26 août	jeu 27 août	ven 28 août
Salade de blé, tomate, maïs, cornichons	Coleslaw vinaigrette	Cake aux légumes	Melon	Salade verte, tomate, Emmental
Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce mexicaine	Rôti de dinde sauce forestière	Hachis parmentier	Dos de colin sauce nantua
Printanière de légumes	Carottes persillées	Haricots verts	Salade verte	Semoule
Cantafrais	Carré de ligueil	Carré d'as Ail et Fines Herbes	Mimolette	Yaourt aromatisé
Compote	Fromage blanc nature sucré	Fruit	Crème dessert chocolat	Gâteau au yaourt

CRUDITÉS

DESSERTS MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

menu végétarien



PLAT CONTENANT DU PORC

**Piémontaise: toujours la mettre au poulet**  
**Ne plus mettre de quartier citron avec les poissons ou autre : seulement clients contractuels.**



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française

Chili végétarien (riz, haricots rouges, maïs, sauce tomate)

Menu Végétarien hebdomadaire = base pour :

Parmentier avec égrainé de soja

Ravioles verdura

Quiche aux légumes

Omelette aux fines herbes / natures

Lentilles / Carottes

Salade de lentilles en entrée

Couscous végétarien (pois chiche, semoule, légumes couscous)

Farfalle aux haricots rouges et ratatouille

Artenay

Asnières le Marché

Boulay les Barres

Cercottes

Chabournay

Corbeilles en gâtinais

Ecole ND Beaugency

Ecole St Jean Meung sur Loire

Ecole St Laurent DIEC

Ecole St Marceau DIEC

Gidy

La Rochefoucauld en Angoumois

PANNES

SIRIS Ascoux Dadonville Laas

