

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

# Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 38 : du 18 au 22/09/2017

**Lundi 18**

**Entrée**  
 Laites Bio au Savini  
 Quiche Lorraine  
 Terrines de saumon fumé  
 aïtane

**Plat**  
 Pilets de poulet aux herbes  
 Dos de Colin  
 Sauce Curry \*\*\*\*\*

**Laitage**  
 Haricots beurre persillés  
 Quinoa Bio

**Dessert**  
 Bechamel de chèvre  
 Yaourt aux fruits  
 Ravioli Mascarpone de Hambourg  
 Macarons

**Mardi 19**

**Entrée**  
 Melon de Pays  
 Tomates de pays crues  
 "La Saboteuse"  
 cornichons

**Plat**  
 Feuilleté hot-dog de volaille  
 Blanquette de dinde de volaille  
 Pate de poisson Bombelaire \*\*\*\*\*

**Laitage**  
 Soufflé à l'huile d'olive  
 Pommes vapeur persillées

**Dessert**  
 Pâte 1/4 œuf  
 Yaourt Bio aux fruits  
 Compote Pomme/Poire  
 Petit beurre  
 Pommes cuites au caramel

**Jeudi 21**

**Entrée**  
 Maïs au saut  
 Carottes Bio râpées  
 Cèleri aux sautés

**Plat**  
 Fromage de chèvre sauté  
 et haricots  
 Laitues  
 Sauce à la Provençale

**Laitage**  
 Tomme blanche  
 Yaourt mélangé aux fruits

**Dessert**  
 Ile flottante  
 Pâte suzette au chocolat

**Vendredi 22**

**Entrée**  
 Laites Bio au thon  
 Tomates vinaigrées  
 Tapenade aux légumes

**Plat**  
 Steak haché de bœuf  
 façon bourguignonne  
 Pâté de dinde \*\*\*\*\*

**Laitage**  
 Pommes de terre/Pâtateville  
 Gratin de choux fleurs

**Dessert**  
 Petit Loulé  
 Yaourt Bio au lait entier  
 sautés  
 Salade de fruits frais de saison  
 Fruits jaunes

**Menu problèmes digestifs**

**AB** AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**ELABORE DANS NOS CUISINES**

**PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT**

**RECETTE COLLECTIVE "ATELIER CUISINE"**

**HA** HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE

**À LA RENCONTRE DES TERROIRES (AOC, AOP, IGP)**