

Les Menus du restaurant scolaire école Jacques Prévert



Menus de septembre



LUNDI 6	MARDI 7 Végétarien	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Concombre échalotes, maïs et coriandre Curry de porc Loc Riz au paprika fumé et menthe fraîche Fromage blanc et copeaux chocolat noir Baguette confiture Fruit	Salade verte, tomate Bio noire de Crimée, croûtons Pasta aux poivrons, Oignons et lentilles Loc Parmesan Crème anglaise Baguette viennoise Banane	Taboulé de Courgettes Bio Au cumin et ail Burger Potatoes Morbier Abricot Quatre-quarts / Lait	Melon Emincé de bœuf Loc Haricots blancs de Vendée Loc Riz au lait Viennoiserie Compote	Salade de blé, jambon, Tomates cerise Poisson crème à l'aneth Carottes Bio , poivrons Beaufort Pastèque Pain au lait Yaourt
LUNDI 13 Végétarien	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Carottes râpées, vinaigrette citron et basilic Curry de courgettes Bio Jaunes et vertes Couscous parfumé à la menthe Yaourt fermier Bio Biscuits / Fruit	Macédoine légumes et œufs durs mayonnaise Poisson gratiné Frites Emmental Prune Pain pépites choc Yaourt aromatisé	Salade de mâche, avocat et feta ciboulette Canard confit Riz pilaf Coulommiers Pudding pralin et chocolat Baguette beurre Jus de fruits	Salade de penne gouda et avocats au citron vert Bio Choucroute Alsacienne Saucisse de Strasbourg, Lard fumé et palette salée de porc Nectarine Brioche / Lait	Melon Emincé de bœuf Loc Sauce champignon Farfalles Crème caramel maison Baguette beurre Yaourt sucré
LUNDI 20 Végétarien	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Betteraves cuites, aneth et dés de chèvre Chili sin carne Lentilles vertes et maïs Riz au curry Reblochon / Pastèque Baguette tablette choc Pomme	Batavia, concombres, tomates Bio et comté Bœuf Loc cacahuète Purée brocolis Banane Pain au lait Compote	Salade de haricots verts échalotes au vinaigre de cidre Cuisse de poulet Loc Gnocchi Camembert Tarte fine aux pommes Baguette beurre Orange	Salade de boulgour, Tomates Bio et persil échalotes Omelette Loc au romarin Petits pois Chaussée aux moines Raisin Brioche / Petits suisse	Rillettes de poulet Loc Poisson sauce au basilic Couscous Provençal à l'origan Yaourt fermier Bio Biscuit Nantais Fruit
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1 Végétarien
Pastèque Blanquette de veau Loc Blé oignons Brie Mirabelles Baguette beurre Fromage blanc	Concombre crème ciboulette Poulet Loc mariné Au lait de coco Légumes Bio /riz Kiwi Baguette Viennoise Jus de fruits	Chou-rave Bio râpé et Dés de Beaufort Ribs de porc Loc Carottes persil Gaufre chocolat chantilly Biscuit Yaourt fermier	Tomates Bio au vinaigre balsamique Poisson béarnaise Couscous aux 4 épices Fromage blanc à la fraise Baguette beurre Raisin	Carottes Bio râpées aux amandes Hachis de pommes de terre aux lentilles corail et Chapelure à la noisette Salade verte Glace vanille chocolat Gallettes Saint Michel Fruit

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus pour faute de livraison, notamment.

L'engagement qualité du restaurant :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés avec des produits frais et des viandes d'origine française.



« **BIO** »
Produits issus de l'agriculture biologique



« **LOC** »
Produits locaux, issus du circuit de proximité.