Menus du 1er septembre au 16 octobre 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Chronique culinaire

En Septembre,
Tarte extrêmement Normande

Repas végétarien

mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE
SAUCE BOLOGNAISE BIO	GRANDE SALADE COMPOSEE : RIZ BIO, OEUFS, TOMATES, FROMAGE, CONCOMBRES, MAÏS	FILET DE POISSON MEUNIERE
COQUILLETTES BIO		JARDINIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
SALADE DE PATES BIO	PASTEQUE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	FALAFELS VEGETARIENNES	SAUTE DE VEAU BIO BASQUAISE
HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	POÊLÉE DE LEGUMES DE SAISON	BOULGOUR BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	TRANCHE NAPOLITAINE	COMPOTE DE FRUIT

Repas végétarien

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
PASTEQUE	RADIS CROC	MELON	OEUF MAYO
RAVIOLES RICOTTA BECHAMEL AU BASILIC	EMINCÉ DE VEAU À L'ITALIENNE	TORTIS BIO AU SAUMON	EMINCE DE BOEUF A LA TOMATE BIO
	RATATOUILLE BIO		CAROTTES BIO BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GATEAU TOUT CHOCO	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
TOMATE BIO VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	CAROTTE ET CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE BLE TOMATES BIO
OMELLETTE AUX POMMES DE TERRE BIO	EMINCE DE BOEUF THAI	ESCALOPE DE DINDE	FILET DE POISSON A L'OSEILLE
SALADE VERTE BIO	BROCOLIS GRATINES	POMMES DE TERRE SAUTEES	PUREE DE CAROTTES BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES

Repas végétarien

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
MELON	MACEDOINE	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	BETTERAVE
ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	ROUGAIL DE SAUCISSES	QUICHE AU FROMAGE	NUGGETS DE POISSON
DUO DE HARICOTS	RIZ BIO	SALADE VERTE BIO	GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SEMOULE AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN AU CHOCOLAT

Repas végétarien

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
SALADE MEXICAINE	SALADE TOMATE BIO	MACEDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
CHIPOLATAS	PIZZA 3 FROMAGES	EMINCE DE BOEUF EN SAUCE	FILET DE POISSON MEUNIERE
PETITS POIS BIO MIJOTES	SALADE VERTE	COQUILLETTES BIO	EPINARDS BECHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT BIO	FROMAGE BLANC

Repas végétarien — ANIMATION ORIENT

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
TOMATE BIO AU BASILIC	SALADE DU CHEF	CAROTTES RAPEES AU CUMIN	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	STEAK VEGETAL	TAJINE D'AGNEAU	FILET DE POISSON AU BASILIC
POTATOES	PETITS POIS BIO	LEGUMES TAJINE	COEUR DE BLE PILAF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE BANANES	YAOURT	GÂTEAU AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO

C'est l'Automne !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIC