

Menus du 02 septembre au 05 novembre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT PATHUS

Légende :



Viande française



Produit cuisiné



Produit BIO



Produit local

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre	lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
			<small>Cocktail de rentrée : sirop grenadine</small> Repas de la rentrée Salade verte BIO vinaigrette au citron vert Brandade de colin MSC Fromage Saint Jacques BIO de la ferme de La Tremblaye (78) Gâteau aux pommes et fruits rouges façon crumble	Pastèque Cordon bleu de dinde Omelette Petits pois Gouda Liégeois chocolat	Concombre vinaigrette Filet de merlu MSC sauce aneth Coquillettes BIO Suisse fruité Poire BIO	Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets végétariens et ketchup Lentilles de Mondreville (77) Saint Nectaire AOP Prunes	Salade verte vinaigrette aux dès de tomates Boulettes d'agneau sauce paprika Boulettes végétariennes Blé pilaf Bûchette vache chèvre Flan nappé caramel	Céleri rémoulade Jambon blanc* Filet de poisson pané MSC Purée potimarron et pommes de terre Camembert BIO Compote pomme ananas	Voyage au Mexique Tomates vinaigrette au poivron Chili con carne Chili sin carne Riz BIO Chantaillou ail et fines herbes Crème mexicaine au citron vert
lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Carottes râpées vinaigrette au miel Boulettes d'agneau sauce façon tajine Boulettes végétariennes Semoule BIO Coulommiers Pêche	Salade de pommes de terre mais et olives vinaigrette Bolognaise végétarienne au soja BIO Macaronis Yaourt aromatisé Prunes	Betteraves BIO vinaigrette au Xérès Saucisse de Strasbourg* Nuggets végétariens Flageolets Région Nord en persillade Suisse sucré Cake aux pépites de chocolat	Concombre vinaigrette aux dès de tomates Filet de merlu MSC sauce ciboulette Choux fleurs persillés et pommes de terre Edam BIO Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)	Repas bord de Mer Salade verte BIO aux pommes vinaigrette Poisson frais sauce crème Frites au four Yaourt sucré Flan aux pruneaux	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet sauce à la hongroise Quenelle nature sauce hongroise Semoule Suisse fruité Ananas	Potage St Germain Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella Edam BIO Pêche au sirop	Choux rouges vinaigrette au vinaigre de framboise Sauté de dinde sauce façon blanquette Boulettes végétariennes sauce estragon Riz de camargue pilaf IGP Yaourt sucré Prunes	BURGER PARTY Coleslaw Cheeseburger Pané fromager Frites et ketchup Suisse BIO et sucre Brownsie	Carottes râpées vinaigrette Waterzoï de poisson MSC Torsades BIO Vache qui rit BIO Kaki
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Carottes râpées vinaigrette au cumin Paupiette de veau sauce marengo Falafels sauce tomate Purée de pommes de terre Suisse fruité Prunes	Radis et beurre Nuggets de volaille et ketchup Filet de lieu MSC sauce estragon Riz de Camargue pilaf IGP Yaourt aromatisé Compote pomme framboise	Concombre vinaigrette au fromage blanc Rôti de dinde au jus Quenelle nature sauce mornay Champignons poêlés et pdt Brie en pointe Donuts	Mon repas végétarien et responsable BIO Betteraves BIO vinaigrette aux fines herbes Gratin de torsades BIO aux légumes d'été Yaourt BIO et sucre Banane BIO	Melon Beignet de calamars mayonnaise Petits pois Emmental Mousse chocolat	Salade d'endive aux croûtons vinaigrette Sauté de porc* à la sauge Filet de lieu MSC sauce aromate Riz de Camargue IGP Montcadi Mousse au chocolat	Betteraves BIO vinaigrette aux pommes Bolognaise de bœuf aux épices italiennes Bolognaise au thon Pennes Yaourt sucré Ananas	Friand au fromage Bouchée de blé et légumes et haricots Azuki sauce indienne Semoule Petit moulé nature Cocktail de fruits au sirop	Repas Auvergnat Salade verte BIO et croûtons vinaigrette Saucisse (chipolatas*) Quenelle sauce crème Purée au fromage façon Alligot Suisse sucré Tarte aux polres	Pommes de terre aux cornichons et vinaigrette échalote Beignet de calamars et citron Brocolis béchamel Suisse fruité Prunes
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre	lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
Salade de maïs concombre mimolette vinaigrette Sauté de dinde sauce Tandoori Boulettes végétariennes sauce Tandoori Semoule Suisse sucré Cocktail de fruits au sirop	Choux blanc BIO vinaigrette à l'aneth Gratin de gnocchis de pommes de terre et duo de courgettes au chèvre Yaourt à la vanille de la ferme de Sigy (77) Petit beurre	Voyage en Camargue Tomates vinaigrette au pesto Filet de colin MSC sauce aux olives Riz BIO Bûchette vache chèvre Cake à la fleur d'oranger	Salade mêlée vinaigrette balsamique et croûtons Lasagne de bœuf Lasagne végétariennes aux légumes Coulommiers Banane BIO	Saucisson à l'ail* Terrine de légumes Filet de merlu MSC sauce au thym Jardinière de légumes Maasdam BIO Raisins	Haricots verts BIO vinaigrette Raviolis de bœuf Tortellini ricotta épinards Mimolette Mousse au citron	Potage courgettes et fromage fondu Boulettes d'agneau sauce tomate et origan Boulettes végétariennes sauce tomate et origan Semoule BIO Suisse sucré Kiwi	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Pizza au fromage Petit moulé ail et fines herbes Banane BIO	Œuf dur mayonnaise Parmentier de colin MSC Crème anglaise Cake au chocolat et fruits rouges	Salade de mâche et betteraves BIO vinaigrette Filet de poisson pané MSC Pâtes tricolores Yaourt aromatisé Compote pomme BIO
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre	lundi 01 novembre	mardi 02 novembre	mercredi 03 novembre	jeudi 04 novembre	vendredi 05 novembre
Tomates vinaigrette au cumin Rôti de dinde au jus Curry de colin Pennes Vache qui rit BIO Liégeois chocolat	Repas du Petit Chaperon Rouge Pâté de campagne* Surimi mayonnaise Paupiette de veau sauce chasseur Paupiette du pêcheur sauce chasseur Haricots blancs à la tomate Yaourt de la ferme de Viltain (77) + confiture fraise d'Andresy (78) Madeleine BIO	Pâtes BIO vinaigrette façon sauce cocktail Pané fromager Ratatouille Tomme blanche Compote pomme biscuit	Concombre sauce fromage blanc ciboulette Hachis parmentier de bœuf Parmentier de lentilles BIO à la tomate Pointe de brie Banane BIO	Potage Cultivateur Filet de lieu MSC sauce lombarde Riz jaune Yaourt sucré Prunes	Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de veau sauce marengo Omelette Petits pois BIO au jus Yaourt sucré Kiwi	Tartinade au thon Aiguillettes de poulet sauce au thym Filet de colin MSC sauce rougail Macaronis Bûchette vache chèvre Orange BIO	Repas Lorrain Choux rouges aux pommes vinaigrette Quiche Lorraine* Tarte au fromage Fromage blanc et confiture mirabelle Andresy (78) Biscuit REM	Salade verte BIO et maïs vinaigrette Riz BIO champignon et chaource façon risotto Suisse sucré Clémentines	Potage Cresson Filet de lieu MSC sauce oseille Bouloghour Camembert BIO Gaufre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes