

Menus du 02 Septembre au 01 Novembre 2024

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST PATHUS

Légende :



Viande française



Produit cuisiné



Produit BIO



Produit local



CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Pomme de terre vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Haricots beurre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote	Pâté de campagne LR et cornichons Surimi et mayonnaise
Boulettes végétariennes sauce aux olives	Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes (coquillettes Bio)	Cordon bleu de dinde VFR Poisson pané 100% filet MSC	Chili con carne Chili sin carne	Filet de lieu noir MSC sauce au cumin
Ratatouille		Petits pois	Riz de Camargues IGP	Semoule Bio
Mimolette	Suisse fruité	Brie	Fromage blanc et confiture	Vache qui rit Bio
Pomme Bio	Prunes Bio	Banane Bio	Cake au chocolat du chef	Nectarine
lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Maïs vinaigrette aux dés de tomates	Chou fleur CE2 vinaigrette façon cocktail	Oeuf dur mayonnaise	Tomates Bio vinaigrette à l'huile d'olive	Salade iceberg vinaigrette à la coriandre
Poisson pané 100% filet MSC et mayonnaise	Bolognaise de boeuf VFR Galette végétarienne sauce tomate	Tarte au fromage du chef	Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron	Boulettes à l'agneau façon couscous Boulettes végétarienne façon couscous
Printanière de légumes	Maraconi Bio	Salade verte vinaigrette	Purée de pommes de terre	Semoule Bio
Coulommiers	Suisse sucré	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin	Yaourt nature (61) Pur perche et sucre
Prunes Bio	Melon	Abricots Bio	Compote pomme Bio	Gâteau au miel du chef
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Salade pommes de terre, maïs vinaigrette basilic	Crêpe au fromage	Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Haricots verts Bio vinaigrette aux xérès
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore	Cordon bleu de dinde VFR Omelette du chef MEA au fromage	Sauté de boeuf VFR sauce tex mex Boulettes végétariennes sauce tex mex	Émincé de cuisse de poulet sauce napolitaine Galette végétarienne	Gratin de pommes de terre, tomate et mozzarella
Carottes Bio à l'étuvée	Épinards Bio béchamel	Potatoes	Pennes Bio	
Mimolette	Emmental	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Villain (78), raisins secs et sucre	Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78)	Suisse sucré
Prune	Liégeois chocolat	Biscuit sablé de Retz	Banane Bio	Ananas
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Carottes râpées vinaigrette à la framboise	Oeuf dur mayonnaise	Coquillettes Bio vinaigrette au ketchup	Haricots verts Bio vinaigrette	Salade verte vinaigrette & croûtons
Filet de saumon MSC sauce aux fines herbes	Paupiette de veau VFR sauce chasseur Galette végétarienne	Beignet de calamars et sauce tartare	Jambon blanc LR Omelette nature	Lasagne aux épinards et féta
Riz Bio	Blé pilaf	Courgettes	Purée de pommes de terre	
Saint Môret Bio	Fromage blanc nature et sucre	Suisse sucré	Coulommiers	Gouda Bio
Fian vanille	Poire	Banane Bio	Prunes	Crème dessert à la pistache de la ferme de Sigy (77)
lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Tartinade de thon	Carottes râpées (régional) vinaigrette	Salade de blé maïs et poivron vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Cake au maroilles AOP
Sauté de porc VFR sauce colombo Morceaux de colin MSC sauce armoricaine	Rôti de boeuf filière EDN (27) Falafels	Haut de cuisse de poulet rôti VFR Nuggets végétariens	Gratin de coquillettes Bio camembert et thym	Poisson pané 100% filet MSC et sauce tartare
Riz Bio	Lentilles (régional)	Chou fleur béchamel		Haricots beurre persillés
Brie	Camembert Pur Perche (61)	Tomme noire IGP	Suisse fruité	Yaourt nature Bio et sucre
Prunes Bio	Moelleux à la vanille ERTE (78)	Compote pomme Bio	Gaufre de Liège	Prunes

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Chou blanc râpé vinaigrette au cumin	Haricots verts Bio vinaigrette balsamique	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte Bio, noix et vinaigrette	Pâté de campagne LR et cornichons Surimi et mayonnaise
Allumettes de dinde façon carbonara Morceaux de colin MSC sauce crème	Rôti de porc LR sauce à l'indienne Poisson meunière MSC et citron	Omelette du chef (MEA) au fromage	Émincé de cuisse de poulet sauce champignons Ouenelles nature sauce crème	Filet de merlu MSC sauce à la lombarde
Macaronis Bio	Riz de Camargue IGP pilaf	Petits pois	Purée de pomme de terre et potiron	Pommes de terre vapeur
Emmental	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Carré ligueil	Fromage blanc et crème de marron	Yaourt Bio à la vanille
Fian chocolat	Poire	Compote pomme banane	Tarte aux pommes Normande du chef	Poire
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Taboulé (semoule Bio)	Chou rouge râpé vinaigrette	Salade de cervelas, cornichons et oignons vinaigrette Oeuf dur mayonnaise	Mélange de carottes et chou râpé sauce mayonnaise	Salade de riz Bio et maïs vinaigrette
Cordon bleu de dinde VFR Poisson pané 100% filet MSC	Bolognaise de Boeuf VFR Bolognaise de lentilles Bio	Morceaux de colin MSC sauce aux petits légumes	Pizza au fromage	Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate
Chou fleur persillés	Coquillettes Bio	Blé pilaf	Salade verte vinaigrette	Navets à la tomate
Buchette lait mélange	Emmental	Yaourt nature Bio et sucre	Fromage blanc Bio et sucre	Suisse sucré
Ananas	Compote pomme coing	Poire	Muffins au chocolat ERTE (61)	Banane Bio
lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
Coquillettes Bio vinaigrette façon cocktail	Chou blanc râpé vinaigrette aux agrumes	Salade iceberg vinaigrette aux pommes	Potage épinards vache qui rit	Endives vinaigrette au miel
Haut de cuisse de poulet VFR sauce tex mex Galette végétarienne	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux épices	Saucisse de Strasbourg Morceaux de colin MSC sauce citron	Penne Bio aux trois fromages	Hachis parmentier de boeuf Parmentier de lentilles Bio à la tomate
Haricots verts Bio persillés	Semoule Bio	Chou à choucroute & Pommes de terre vapeur	Yaourt nature et sucre	Camembert Bio
Suisse fruité	Brie	Munster AOP		
Ananas	Crème dessert chocolat	Tarte au fromage blanc du chef	Poire	Fian nappé caramel
lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
Oeuf dur mayonnaise	Velouté de butternut	Céleri râpé Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Carottes Bio râpées vinaigrette	
Filet de lieu Noir MSC sauce crème	Paupiette de veau VFR sauce au camembert Boulettes végétariennes sauce tomate	Émincé végétal de pois Bio sauce champignons	Parmentier de poisson au potiron	Férié
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Petits pois au jus	Riz de Camargue IGP Pilaf	Mimolette	
Edam Bio	Yaourt nature Bio et sucre	Carré de Liguell	Cake marbré du chef	
Pomme Bio	Raisin blanc	Compote pomme poire		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.