Menus du 04 au 29 septembre 2017

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE FAY AUX LOGES

Légende :

- Repas de la rentrée
- Recette du chef
- Bio
- Produit régional

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz fraîcheur	Salade de tomate à l'échalote	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre à la Grecque
Spaghettis à la Bolognaise	Aiguillettes de poulet façon tandoori	Quiche aux pommes de terre, saumon et brocolis	Rôti de dinde à la Normande	Dos de colin à la crème citronné
au bœuf BIO	*(galette végétarienne)*		*(quenelle sauce Mornay)*	
(raviolis au fromage)	Courgettes sautées BIO		Purée de PDT	Epinards aux oignons
Emmental râpé	Chantaillou	Buche de lait mélangé	Yaourt nature sucré BIO	Camembert BIO
	(Saint Paulin)		*(fromage blanc sucré)*	*(tomme grise)*
Mousse au chocolat	Fruit frais	Semoule au lait	Fruit frais	Clafoutis aux prunes

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Céleri BIO rémoulade	Salade de haricots verts BIO au vinaigre balsamique	Carottes râpées à l'orange	Pastèque	Salade de blé Miami
Sauté de dinde Marengo *(pommes de terre fromagères)*	Emincé de bœuf Strogonoff *(filet de lieu Normande)*	Palette de porc à la diable *(galette végétarienne)*	Omelette aux fines herbes	Filet de limande sauce Armoricaine
Ratatouile	Farfalles	Lentilles au jus	Pommes campagnarde	Epinards béchamel
Saint Paulin *(Bleu)*	Tartare ail et fines herbes *(Tomme noire)*	Cantal	Petit suisse sucré BIO *(flan à la vanille)*	Edam *(Carré de l'Est)*
Flan nappé caramel	Fruit frais	Flan pâtissier Maison	Compote à la banane	Fruit frais BIO

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Betteraves BIO à la Lyonnaise	Taboule oriental	Salade verte	Melon	Radis et son beurre
Grillardin de veau sauce forestière *(pavé de poisson blanc gratiné au fromage)*	Jambon sauce crème et tomates *(œufs durs à la tomate et crème)*	Hachis parmentier *(hachis parmentier végétarien)*	Poulet Basquaise *(quiche basquaise)*	Filet de hoki pané
Pommes noisette	Gratin de chou fleur		Petits pois cuisinés BIO	Rizotto BIO
Vache qui rit *(Saint Nectaire)*	Gouda *(Bûche du Pilat)*	Coulommiers	Crème anglaise	Mimolette *(Brie)*
Fruit frais	Yaourt à la vanille BIO	Fruit frais	Gâteau au chocolat Maison	Ananas au sirop

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Macédoine à la Russe	Melon	Concombre vinaigrette	Salade de fusillis à l'Italienne	Salade coleslaw
Raviolis de bœuf	Dos de colin sauce Nantaise	Emincé de dinde façon kebab *(tajine de légumes)*	Rôti de bœuf froid mayonnaise *(filet de saumon froid)*	Boulettes de porc à l'Indienne *(boulettes de soja)*
(tortellinis Ricotta épinards)	Brocolis gratinés BIO	Semoule	Haricots verts BIO en persillade	Riz pilaf BIO
Emmental râpé	Fromage blanc sucré *(flan nappé caramel)*	Chanteneige	Montcendré *(Camembert)*	Tomme noire *(Munster)*
Fruit frais BIO	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Liégeois vanille

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements