

Menus du 1er septembre au 16 octobre 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE L'OGEC SAINT-FRANÇOIS

Légende:



Recettes du chef



Végétarien

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Betteraves ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Tomates au basilic	Pizza au fromage
Escalope de volaille panée	Palette de porc provençale	Omelette nature	Boulettes de volaille	Colin sauce Noilly
Torsades	Pepinette	Ratatouille	Gratin Choux fleurs et brocolis	Riz créole
Yaourt nature	Saint-Morêt	Port Salut	Samos	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Pomme golden	Clafoutis aux abricots du chef	Fruit de saison

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Salade de haricots rouges et maïs	Jambon de volaille et condiments	Duo de céleri et tomate	Salade verte	Salade d'endive au bleu et champignons
Omelette au fromage	Sauté de bœuf aux champignons	Tourte à l'alsacienne	Lasagnes Bolognaise	Filet de Hokii pané
Haricots beurre	Pommes vapeur	Poêlé de légumes aux champignons	Kiri	Carottes braisées
Yaourt nature	Babybel	Petit suisse aromatisé	Mousse au chocolat	Kidiboo
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote à l'abricot		Roulé à la fraise

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Tomates persillées	Taboulé	Melon	Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles et blé
Cordon bleu	Sauté de bœuf aux oignons	Lieu à la tomate	Poulet tex mex	Boulettes de soja sauce tomate
Blé	Poêlée méridionale	Epinards à la crème	Pommes Campagnardes	Courgettes sautées
Yaourt nature	Fromage fondu	Tomme Catalane	Fromage blanc aux fruits rouges	Chanteneige BIO
Pomme granny	Compote poire	Crêpe au caramel au beurre salé	Flan au chocolat	Pastèque

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Salade de riz	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade sacré charlemagne	Feuilleté au fromage
Lieu sauce Aurore	Sauté de porc à la tomate	Rôti de dinde aux oignons	haché d'agneau aux herbes	Curry de lentilles
Courgettes à la tomate	Pommes noisette	Purée de carottes	Endive Braisé	Gratin de courge
Fromage blanc nature	Babybel	Yaourt aromatisé	Petit moulé saveur noix	Philadelphia Nature
Fruit de saison	Compote de poire	Gâteau au chocolat du chef	Salade de fruits	Fruit de saison

100

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Melon	Taboulé	Concombres vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte
Boulettes de sarrasin à la tomate	Rôti de dinde aux aromates	Poisson jardinière	Jambon braisé	Poisson blanc aux amandes
Coquillettes	Ratatouille	Riz pilaf	Poêlée rustique	Haricots verts persillés
Emmental	Six de Savoie	Brie	Yaourt Nature	Tomme Grise
Crème dessert bio	Pomme Golden	Pot de Glace	Pastèque ou fruit	Flan pâtissier

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Taboulé Libanais	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles	Salade de penne au pesto	Salade verte
Omelette Ricotta /Epinards	Cuisse de poulet rôtie	Paupiette du pêcheur	Boeuf Bourguignon	Cheeseburger
Chanteneige BIO	Blé	Brocolis sautés	Haricots Verts	Pommes Campagnarde
Fruit de saison	Emmental	Petit suisse nature	Six de savoie	Yaourt à boire
	Tarte aux pommes	Ananas frais	Compote de pommes	Glace

MENUS PROVENCAL

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Salade verte à la tomate	Salade de betteraves	Salade de pâtes aux olives	Tomates et ciboulette	Salade de pois chiches au cumin
Escalope de volaille panée	Bœuf aux olives	Poisson à la Bordelaise	Brochette de dinde à la provençale	Lasagnes de légumes du chef
Carottes vichy	Jardinière de légumes	Aubergine à la tomate	Ratatouille Niçoise	
Yaourt nature	Fromage ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Fromage de chèvre	Fromage blanc nature
Tarte normande	Riz au lait au caramel	Fruit de saison	Tropezienne	Fruit de saison