

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 3 SEPTEMBRE AU 9 SEPTEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

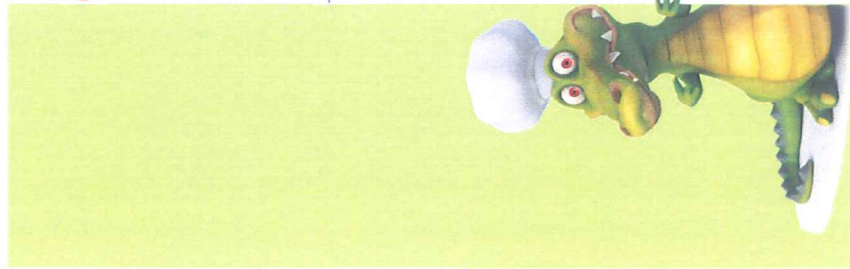
3 septembre

4 septembre

5 septembre

6 septembre

7 septembre



Melon

Hachis parmentier
(plat complet)



Terrine de
campagne

Sauté de porc*
à l'ancienne



&

Courgettes /
Boullgour

Camembert



Coulommiers

Cocktail de fruits



Salade de tomates
et concombres en
dés



Emincé de volaille façon
fajitas
(haricots rouges, maïs,
poivron rouge, épices
mexicaines)

&

Riz

Taboulé oriental

Beignets de
calamars sauce
cocktail

&

Chou-fleur /
Coquillettes

Pointe de Brie

Pêche



Légume frais



Nouveauté



Viande bovine Française



Culiné maison



Provenance locale

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 10 AU 16 SEPTEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

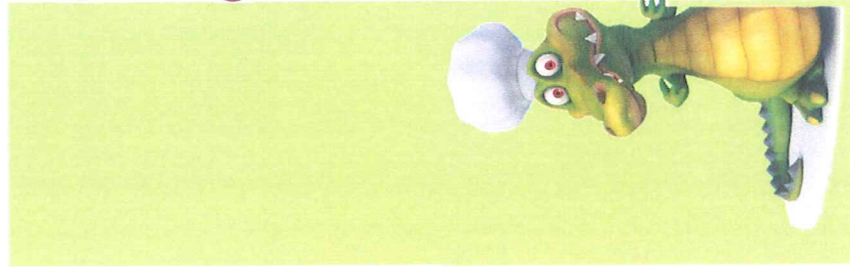
10 septembre

11 septembre

12 septembre

13 septembre

14 septembre



Radis

raupiette de veau
sauce tomate et
champignons



&

Carottes / Haricots
verts

Petit suisse
aromatisé

Madeleine



Pastèque

Cordon bleu
de volaille

&

Purée

Camembert

Pomme



Pommes de terre
vinaigrette



Coquillettes
au jambon*
(plat complet)



Petit as
ail et fines herbes

Pêche

Saucisson à l'ail
fumé*

Poisson pané
sauce tartare

&

Courgettes /
Pommes sautées

Pointe de Brie



Riz au lait maison



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française



Cuisine maison



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 17 AU 23 SEPTEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

patrimoine culinaire :
CUISINE DE BISTROT

JEUDI

VENDREDI

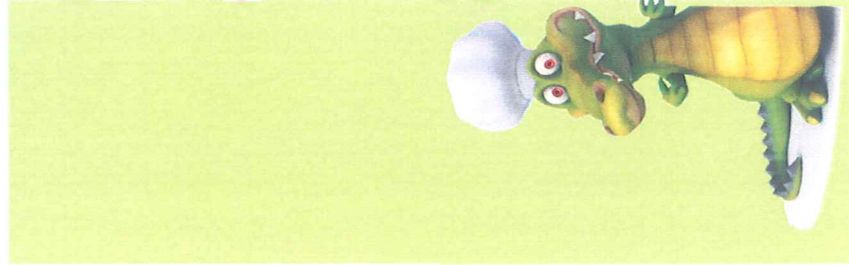
17 septembre

18 septembre

19 septembre

20 septembre

21 septembre



Carottes râpées vinaigrette

Emincé de volaille basquaise
&

Haricot beurre à la tomate / Semoule

Gouda

Compote de pomme

Tomate et maïs

Rôti de bœuf
&

Frites

Fromage bûchette

Mousse au chocolat

Saucisson ail fumé

Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)

Torti / Epinards

Petit as ail et fines herbes

Pâté de foie

Cœur de colin crevettes et basilic
&

Légume frais

Nouveauté

Viande bovine Française

Plat contenant du porc

Cuisiné maison


Provenance locale


Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 24 AU 30 SEPTEMBRE 2018

LUNDI

24 septembre

 Salade jaune
(tortil, maïs, œuf,
mayonnaise) ****

 Boulettes à
l'agneau
au cumin
&

Semoule

Camembert


Pomme

MANGER
MIEUX

25 septembre

 Salade croquante
(concombres,
tomate, soja, maïs)

 Sauté de porc*
au chorizo

 Trio de légumes
(courgettes,
carottes, pommes
de terre)

 Yaourt de la ferme
des peupliers

MERCREDI

26 septembre

Numéro de
portable de Mme
EUDIER

Pascale :
06.62.76.17.31

Tout repas non
décommandé la
veille avant.
10 h sera facturé.

LES HEROINES ET
HEROINES DE LA
RENTREE

27 septembre

 Soupe à la
citrouille
de Cendrillon

 Filet de poulet
citron-coco de
Vaiana
&

Les tortis de
Linguini


Pont L'Evêque

 Gâteau "mange-moi"
d'Alice au pays des
merveilles


VENDREDI

28 septembre

 Céleri rémoulade

 Brandade de
poisson
(plat complet)
&

Petit suisse
aromatisé

Ananas au sirop

(brownie de fabrication
locale)



Légume frais



Nouveauté



Viande bovine Française



Cuisiné maison



Provenance locale

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 1er AU 7 OCTOBRE 2018

LUNDI

1 octobre

 Taboulé oriental



 Poulet rôti
&

Pommes sautées

Fondu Président

Compote de
pomme

MARDI

2 octobre

 Salade de tomates



 Boulettes de bœuf
sauce thaï
&

Penne

 Camembert

Yaourt aromatisé

MERCREDI

3 octobre

Numéro de
portable de Mme
EUDIER

Pascale :
06.62.76.17.31

Tout repas non
décommandé la
veille avant
10 h sera facturé.

JEUDI

4 octobre

 Carottes râpées
à l'orange



 Cassoulet*
(plat complet)

Saint Paulin

Poire

VENDREDI

5 octobre

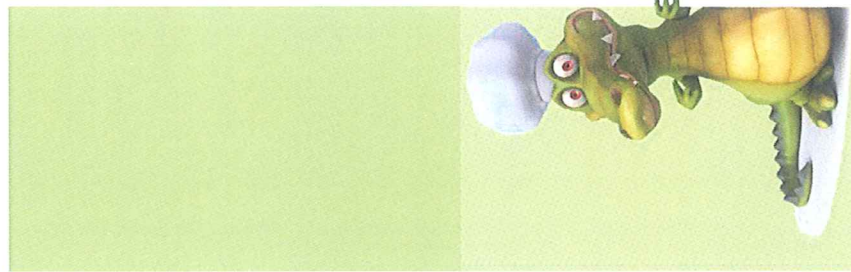
Potage à la tomate

Colin meunière
&

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Tranche
de quatre-quart



Légume frais



Nouveauté



Viande bovine Française



Cuisiné maison



Provenance locale



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU GOUT : DECOUVERTE DU CONTINENT AMERICAIN

SEMAINE DU 8 AU 14 OCTOBRE 2018

CARAIBES

AMERIQUE LATINE

AMERIQUE CENTRALE

AMERIQUE

INDIENS D'AMERIQUE

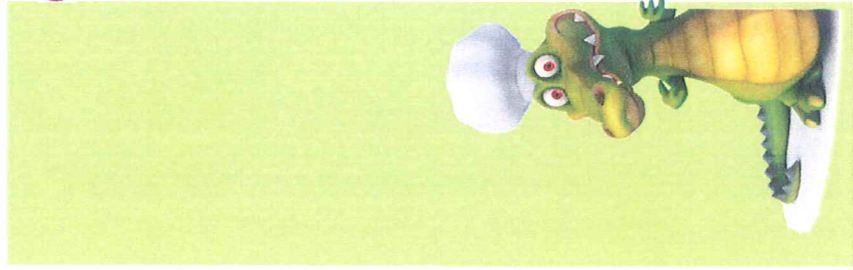
8 octobre

9 octobre

10 octobre

11 octobre

12 octobre



Salade de blé au curry de la mer (blé, crevettes, ananas, mayonnaise au curry) ***

Accras de morue mayonnaise

&

Riz

Pointe de Brie

Ananas frais

Salade tomate maïs cœur de palmier ***

Sauté de dinde au lait de coco

&

Haricots verts

Fondu Président

Cocktail de fruits

Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés mayonnaise) ***

Cheeseburger

&

Potatoes

Yaourt sucré

Donut

Potage parmentier ***

Paupiette de saumon à l'aneth

&

Epinards / Frites

Pavé demi sel

Gâteau maison aux myrtilles



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



V viande bovine française

* Plat contenant du porc



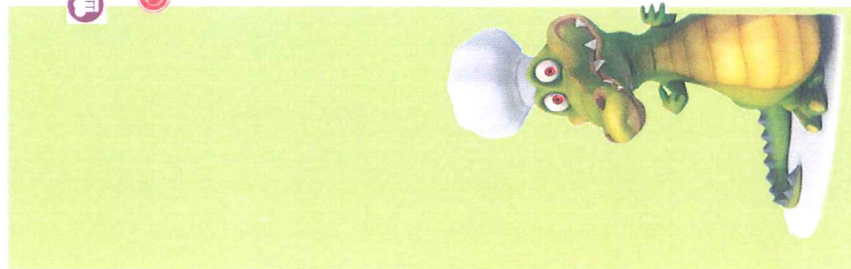
Cuitiné maison



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 15 AU 21 OCTOBRE 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 octobre	16 octobre	17 octobre	18 octobre	19 octobre
	Carottes râpées ***	Salade de pommes de terre ***		Pâté de foie ***	Potage à la tomate ***
	Raviolis (plat complet) ***	 Bœuf bourguignon & Bâttonnière de légumes à la crème ***		Œufs durs béchamel ***	Poisson pané & Frites ***
	Camembert ***	 Neufchâtel AOP ***		Yaourt sucré ***	Coulommiers ***
	Pomme	Yaourt aromatisé		Poire	Compote pomme fraise





Isidore restauration

Isidore Restauration vous
propose une viande bovine :

Née en France
Élevée en France
Abattue en France

