

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT HILAIRE



Produit frais\*

Produit local

Plat végétarien

Spécialité régionale

## Menus du 4 septembre au 20 octobre 2023

LUNDI 4 SEPTEMBRE	MARDI 5 SEPTEMBRE	JEUDI 7 SEPTEMBRE	VENDREDI 8 SEPTEMBRE	LUNDI 2 OCTOBRE	MARDI 3 OCTOBRE	JEUDI 5 OCTOBRE	VENDREDI 6 OCTOBRE
TERRINE DE CAMPAGNE	TOMATE BASILIC	SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	SALADE DE TOMATES
STEAK HACHE SCE BBQ	FISH & CHIPS	EMINCÉ DE VOLAILLE THYM CITRON	PÂTES FAÇON BOLOGNAISE AUX LENTILLES	RIZ CANTONNAIS	EMINCE DE BOEUF	SAUTÉ DE PORC	TOURTE SAUMON
GRATIN DE BROCOLI	FRITES/ SALADE	RATATOUILLE	SALADE VERTE	EMMENTAL	CAROTTES VICHY	PUREE DE NAVETS	SALADE
EDAM	YAOURT	TOMME	FROMAGE OU LAITAGE	PETITS SUISSES AROMATISÉS	YAOURT	TOMME	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	GLACE	SALADE DE FRUITS FRAIS	FROMAGE BLANC AU COULIS		TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS
<b>SEMAINE DU GOÛT "DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE"</b>							
LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE	LUNDI 9 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
RADIS BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE	CELERI REMOULADE	TOMATES VINAIGRETTE	GAUFRE DE PATATE DOUCE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE FROMAGERE	POTAGE DE PANAIS ET NOISETTES TORRÉFIÉES
POISSON AUX AROMATES	SAUTÉ DE BOEUF	RÔTI DE DINDE AUX ÉPICES	OMELETTE CIBOULETTE	SAUCISSES GRILLÉES	CHAKCHOUKA AUX POIS CHICHES	TAJINE DE VOLAILLE AUX FRUITS SECS	POISSON DU MARCHÉ SAUCE AMÉRICAINNE
PÂTES AU BEURRE	CAROTTES NOUVELLES	PUREE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE SAUTÉES AU THYM	DUO DE CHOUX BRAISE	SALADE VERTE	SEMOULE / LÉGUMES TAJINE	FENOUIL BRAISE
PETITS SUISSES AROMATISÉS	CHEVRE	COMTE	FROMAGE OU LAITAGE	COULOMMIER	CHEVRE	ST PAULIN	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	PÊCHES AMANDES	RAISIN	SALADE FRUITS FRAIS	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE	PAVLOVA D'AUTOMNE	FRUIT DE SAISON
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE	LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
CAROTTE RÂPÉE AU CITRON	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE CONCOMBRES	OEUF MAYO SUR LE LIT DE SALADE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE COQUILLETES SANGUINOLENTE ET LE BALAI DE LA SORCIÈRE	RILLETES
CROUSTADE AUX LEGUMES	ESTOUFFADE DE BOEUF	SAUCISSE FUMÉE	POISSON DU MARCHÉ SAUCE DIEPPOISE	PÂTES FAÇON CARBONARA VG	PALETTE 1/2 SEL	SAUTÉ DE VEAU	POISSON FRIT ET CITRON
SALADE VERTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES / SALADE	RIZ CUISINE	TARTARE AUX NOIX	LENTILLES	PUREE DE POTIMARRON	ARROCHE A LA CREME
GOUDA	KIRI	BRIE	FROMAGE OU LAITAGE	COMPOTE	TOMME	GOUDA	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	PECHES ROTIES	SEMOULE AU LAIT ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTE A LA CITROUILLE	FRUIT DE SAISON
LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE	Tous les plats sont bio et cuisinés sur place.			
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATES FETA	SALADE VERTE AUX NOIX	PATE ET TOASTS	Les produits frais et locaux sont favorisés.			
GRILLADES DE PORC	PÂTES SAUCE POIS CHICHE CURRY ET LÉGUMES	TAJINE AU BOEUF	POISSON DU MARCHÉ SAUCE CITRON				
FENOUIL BRAISE	SALADE VERTE	SEMOULE / LÉGUMES TAJINE	POMMES VAPEUR	Menus constitués en partenariat entre le maraîcher communal, le chef de cuisine et la diététicienne			
FROMAGE BLANC	CHEVRE	CAMEMBERT	FROMAGE OU LAITAGE	Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement			
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON				