

Restaurant scolaire - Saint Aubin des châteaux

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

LUNDI 04 SEPTEMBRE

Taboulé
Escalope de dinde
Haricots verts
Glace

MARDI 05 SEPTEMBRE

Carotte râpée
Chipos
Petits pois-carotte
Yaourt aux fruits

JEUDI 07 SEPTEMBRE

Melon
Poêlée de légumes au curry
Riz
Fromage-Pêche plate

VENDREDI 08 SEPTEMBRE

Salade de tomates
Steak haché sauce poivre
Frites
Compote

 Repas végétarien

LUNDI 11 SEPTEMBRE

Friand au fromage
Émincé de poulet à la crème
Carottes
Mousse au chocolat

MARDI 12 SEPTEMBRE

Chèvre chaud
Tomates provençales-Haricots verts
Rösti de pomme de terre
Yaourt nature sucré

JEUDI 14 SEPTEMBRE

Concombre sauce bulgare
Penne rigate à la bolognaise
Gruyère râpé
Banane

VENDREDI 15 SEPTEMBRE

Rillettes de porc local
Merlu au beurre blanc
Légumes
Beignet au chocolat

LUNDI 18 SEPTEMBRE

Salade verte composée
Jambon fumé
Flageolets
Petits suisses

MARDI 19 SEPTEMBRE

Salade tricolore
Cordon bleu
Haricots verts
Riz au lait

JEUDI 21 SEPTEMBRE

Crudités rappées
Hachis Parmentier
Salade verte
Fromage-Pomme

VENDREDI 22 SEPTEMBRE

Melon
Feuilleté au fromage
Salade verte
Cookies

LUNDI 25 SEPTEMBRE

Salade de tomates
Chili con carne
Riz
Fromage- Kiwi

MARDI 26 SEPTEMBRE

Crêpes fourrées
Rôti de dinde au jus
Mélanges de légumes
Yaourt aux fruits

JEUDI 28 SEPTEMBRE

Macédoine de légumes
Crousti'emmental
Pâtes
Mousse au chocolat

VENDREDI 29 SEPTEMBRE

Piémontaise
Aiguillette de poisson pané
Ratatouille
Crème anglaise- Barre bretonne

LUNDI 02 OCTOBRE

Betterave
Jambalaya au jambon et chorizo
Fromage-Raisin blanc

MARDI 03 OCTOBRE

Salade strasbourgeoise
Poulet au curry
Duo de légumes
Flan pâtissier

JEUDI 05 OCTOBRE

Salade de tomate-concombre
Rougail saucisses
Boulgour
Fromage - Compote

VENDREDI 06 OCTOBRE

Carotte râpée
Galette savoyarde
Salade verte
Yaourt nature sucré

LUNDI 09 OCTOBRE

Rillettes de sardines
Paupiette de dinde à l'estragon
Haricots verts
Liégeois

MARDI 10 OCTOBRE

Carotte râpée
Estouffade de bœuf à la provençale
Riz
Fromage-Poire

JEUDI 12 OCTOBRE

Salade verte composée
Gratin de pâte
à la tomate, basilic et mozzarella
Yaourt au citron local

VENDREDI 13 OCTOBRE

Saucisson à l'ail local
Poisson sauce citron-basilic
Julienne de légumes
Donuts

LUNDI 16 OCTOBRE

Rosette
Escalope de dinde à la crème
Salsifis
Crème dessert

MARDI 17 OCTOBRE

Velouté de courgette
Poulet marengo
Gratin dauphinois
Petits suisses

JEUDI 19 OCTOBRE

Macédoine de légumes
Chipos
Petits-pois carotte
Fromage blanc

VENDREDI 20 OCTOBRE

Betterave vinaigrette
Pizza 3 fromages
Salade verte
Compote ou Yaourt


La loi EGalim fixe l'objectif d'au moins 50% de produits de qualité supérieur (Label rouge, AOC, IGP, pêche durable, HVE, CE2 etc...) dont 20 % BIO

Toutes les viandes sont d'origine française

Bon appétit !