

Menus du 1^{er} septembre au 16 octobre 2020

RESTAURANT DE L'ÉCOLE PRIMAIRE ANNE FRANCK

Légende :



PRODUIT REGIONAL



lundi 31 août	mardi 01 septembre	Jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
<i>Dernier jour de vacances</i>	Betteraves vinaigrette	Pizza	Melon bio
	Spaghettis à la	Filet de poisson Meunière	Rôti de bœuf froid
	Bolognaise		Sauce mayonnaise
	Fromage râpé	Riz - Gratin de courgettes	Salade de pommes de terre
	Bâtonnet au chocolat	Banane bio	Et haricots verts
			Liégeois à la vanille

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	Jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Lasagnes à la	Concombres à la fêta	Taboulé	Tomates mimosa
bolognaise	Poulet rôti	Nuggets de blé	Palette à la diable
Salade	Potatoes	Riz	Macaronis bio
Kiri	Petits pois carottes	Carottes vichy	Fromage râpé
Pomme bio	Crème au chocolat	Salade de fruits	Yaourt Fermier

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	Jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Chipolatas grillée	Salade grecque à la fêta	Concombres au St Môret	Velouté d'asperges
Semoule	Filet de poisson frais	Veau Marengo	Pané fromager
Ratatouille	Sauce aux crevettes	Purée bio	Coquillettes
Camembert bio	Riz - Épinards à la crème	Carottes persillées	Julienne de légumes
Nectarine	Beignet au chocolat	Chanteneige	Fromage blanc "la fermière"

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	Jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Potage tomates-vermicelles	Crêpe au fromage	Tajine de volaille	Carottes râpées
Carbonnade Flamande	Poisson Meunière	Et ses légumes	Pizza 4 saisons
Pennes	Pommes vapeur	Semoule bio	Frites - salade
Endives braisées	Fondue de poireaux bio	Saint-Nectaire	Fruit de saison
Saint-Morêt	Velouté fruit	Yaourt fermier	

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Carottes râpées bio au gouda	Salade au surimi	Quiche aux poireaux	Sauté de bœuf
Galette végétale	Tortellinis	Filet de poisson frais du jour	à la hongroise
Frites - Salade	à la carbonara	Riz aux petits	Pommes de terre
Mousse au chocolat	Fromage râpé	Légumes	Gouda
	Compote	Petits suisses bio	Liégeois à la vanille

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Céleri aux pommes	Filet de lieu frais	Salade coleslaw bio	Menu vacances
Blanquette de dinde	Sauce provençale	Quiche au fromage	Américain
À l'ancienne	Cœur de blé bio	Salade	Frites
Purée	Gratin de chou-fleur	Fruit de saison	Salade
Tomme blanche	Cantadou		Glace
	Fromage blanc aromatisé		

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Escalope de dinde	Saucisson à l'ail	Céleri bio rémoulade	Salade fromagère
Sauce blanche	Poisson pané sauce gribiche	Bœuf Bourguignon	Omelette espagnole
Purée - Haricots beurre	Semoule	Tortis aux champignons	Pommes de terre sautées
Vache qui rit bio	Piperade	Mimolette	Salade de fruits
Yaourt "la fermière"	Pot de glace		



C'est les vacances !!!



Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles fraîches sont garanties d'origine française
Le pain frais et artisanal servi tous les midis provient de la boulangerie "Dejonghe"