

RESTAURANT SCOLAIRE de SAINT EPAIN

SEPTEMBRE 2020

lun 31 août	mar 01 sept	jeu 03 sept	Menu Végétarien
	Tomates vinaigrette	Melon	Céleri rémoulade
	Lasagnes bolognaise	Médailles de poulet sauce basquaise	Couscous Végétarien (Semoule, Légumes couscous et Pois chiches)
	Salade verte	Epinards béchamel	
	Mimolette	Fromage bio	Camembert
	Flan nappé caramel	Beignet chocolat	Fruit
lun 07 sept	Menu Végétarien	Rentrée Vitaminée !	ven 11 sept
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombre bulgare	Salade verte, tomate, Maïs
Jambon grill	Boulettes de soja / Ratatouille (plat complet)	Rôti de bœuf braisé au jus	Poisson gratiné au fromage
Haricots blancs		Purée de patate douce	Pommes de terre vapeur persillées
Bûche mi-chèvre	Chantaillou	Edam	Yaourt aromatisé
Liégeois chocolat	Fruit	Smoothie Pomme Fraise	Biscuit Palmiers
lun 14 sept	Menu Végétarien	jeu 17 sept	ven 18 sept
Pâté de campagne	Taboulé	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
Escalope de volaille à la crème	Omelette nature	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson
Semoule	Haricots verts	Petits pois	Salade verte
Coulommiers	Saint Paulin	Emmental	Yaourt nature sucré
Fruit	Compote	Fruit	Gâteau au yaourt
Menu Végétarien	mar 22 sept	jeu 24 sept	ven 25 sept
Duo chou rouge / chou blanc	Betteraves au fromage blanc	Melon	Macédoine mayonnaise
Gratin de pâtes au fromage	Emincé de volaille au curry	Haché au bœuf sauce barbecue	Beignets de calamars
	Carottes persillées	Frites	Chou-fleur gratiné
Gouda	Vache picon	Fromage bio	Camembert
Velouté fruits	Fruit	Crème dessert vanille	Flan pâtissier



CRUDITÉS de saison
pour faire le plein de vitamines !

DESSERTS MAISON

FROMAGES A LA COUPE

NOUVEAUTÉS

FOURNISSEURS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

