

Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT GERMAIN DU PUCH

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
MELON	SALADE DE RIZ BIO (MAÏS, FROMAGE, TOMATE)
BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATES	FILET DE HOKI PANÉ
PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ	BROCOLIS
GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
CAROTTE VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	TOMATE EN SALADE		TABOULÉ BIO
FRIAND AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE BOEUF THAI	RÔTI DE PORCAU JUS	POULET RÔTI	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS	CAROTTES VICHY	Frites	COURGETTES BIO BRAISÉES
			FROMAGE	
YAOURT BIO SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME CATALANE	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET

Repas végétarien

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
CONCOMBRE BIO	TOMATE FETA	OEUF MIMOSA	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	CAROTTES RAPEES BIO
ÉCHINE DE PORC AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSES	POULET RÔTI	QUICHE AU FROMAGE	CALAMARS À LA ROMAINE
LENTILLES	RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE	GRATIN AUX COURGETTES
FROMAGE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	COMPOTE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOAST AUX RILLETES DE THON	BETTERAVES MIMOSA BIO	TOMATE VINAIGRETTE
CHIPOLATAS GRILLÉES	PIZZA AUX FROMAGES	CHILI CON CARNE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
LENTILLES BIO	SALADE VERTE	RIZ BIO	SEMOULE BIO	CHOU FLEUR
FROMAGE	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC

Repas végétarien

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO AUX DÉS DE FROMAGE	TOMATE MOZZARELLA AU BASILIC	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POMME NOISETTE	CROQ' AU FROMAGE	TAJINE D'AGNEAU	ESCALOPE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE POISSON
FROMAGE	PETIT SUISSE	SEMOULE BIO ET LÉGUMES	HARICOTS BEURRE	PATES BIO
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU CHOCOLAT	GATEAU DES CUISINIÈRES	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
SALADE COLESLAW	TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE RIZ AU DÉS DE FROMAGE	TOURIN TOMATE VERMICELLE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
RAVIOLI AU FROMAGE	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	PILONS DE POULETS RÔTIS	BLANQUETTE DE POISSON	BOULETTE DE BOEUF
FROMAGE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CAROTTES BIO VICHY	SEMOULE BIO	Frites
FRUIT DE SAISON BIO	CLAFOUTIS	COMPOTE POMMES POIRES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
SALADE DE PÂTES TRICOLORES AUX DÉS DE FROMAGE	PASTÈQUE	CAROTTES RAPEES	SALADE MEXICAINE	COURGETTE RÂPÉE AUX DÉS DE FROMAGE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON À LA PURÉE DE CAROTTES	PÂTES BIO SAUCE BOLOGNAISE	PARMENTIER DE LEGUMES	SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE
DUO AUBERGINE ET COURGETTE	SALADE VERTE	(AU BOEUF BIO) ET FROMAGE RÂPÉ	ET POMMES DE TERRE	RIZ BIO CRÉOLE
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	COMPOTE DE FRUITS BIO

Repas végétarien

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
CHOU CHINOIS SAUCE COCKTAIL	POTAGE DE POTIRON	NEMS	CONCOMBRE BIO AU MAÏS ET FROMAGE	OEUF MIMOSA
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	PÂTES	ÉMINCÉ DE PORC THAI	GRATIN DE POTIRON ET BUTTERNUT	POISSON
PETITS POIS ET CAROTTES	CARBONARA	RIZ CANTONNAIS	ET POMME DE TERRE	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC	ET FROMAGE RÂPÉ	DONUT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. - a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC