



RESTAURATION SCOLAIRE DE SEPTEMBRE 2017



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Carottes râpées Bouchées de poulet sauce béarnaise Farfalles Camembert Compote de pomme	Tomates vinaigrette Steak haché sce brune Petits pois carottes Crème anglaise Gâteau au chocolat	Pizza au fromage Rôti de bœuf froid Riz Ratatouille Petit fromage frais Fruit frais de saison	Laitu Iceberg Emincés de volaille à l'orientale Pommes campagnardes Fromage frais à tartiner Fruit frais de saison	Taboulé Pépites de colin doré Haricots verts Tomme Mousse au chocolat
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Melon Sauté de bœuf BIO Riz BIO Carré de l'est Crème dessert vanille	Betteraves BIO Cordon bleu de volaille Chou fleur et brocolis Pomme de terre Emmental Fruit frais de saison	Macédoine mayo. Manchons de poulet rôtis Mezze penne & ketchup Fromage frais sucré Ananas frais	Tomates sauce basilic Poêlée colin doré au beurre / Purée de courgettes & PdT Gouda Fruit frais BIO	Concombres vinaigrette Paupiette au veau Epinards et PdT en gratin Yaourt arôme BIO Gaufre au sucre
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Radis beurre Filet de poulet jus aux herbes Haricots verts & beurre Yaourt sucré Tarte aux pommes	Carottes râpées Rôti de porc* sce charcutière Beignets de salsifis St Paulin Compote pomme framboise	Concombres sce fromage blanc Sauté de veau sce marengo Poêlée de légumes et PdT Bûche au lait Flan vanille caramel	Œuf dur mayonnaise Ravioli de bœuf en gratin Fromage frais à tartiner Fruit frais de saison	Betteraves vinaigrette Steak haché Frites Fromage frais arôme Fruits frais de saison Jus de pomme
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Salade de maïs et cœur de palmier Boulettes au mouton Légumes couscous Semoule Emmental Fruit frais de saison	Tomates vinaigrette Colin d'alaska pané et citron Carottes crème de céleri et PdT Fromage oval Liégeois au chocolat	Salade verte Bouchées de poulet sce basquaise Tortis et courgettes Fromage frais sucré Gâteau marbré	Concombres sce estragon Saucisses fumées** Haricots blancs cuisinés Edam Banane	Accras de morue Rôti de bœuf froid Chou fleur & PdT en gratin Yaourt arôme Fruit frais de saison

** Plat contenant du porc remplacé par de la volaille

Les menus sont téléchargeables chaque mois sur
le site de la commune de Briis sous Forges