

lundi 2	mardi 3	mercredi 4
Melon	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade
Bolognaise (égrené de boeuf  )	Omelette   au fromage	Sauté de porc carotte  thym
Pâtes 	Courgettes braisées et pommes de terre 	Semoule 
Brie	Tomme noire	Bûche mi chèvre
Pot de glace	Crème dessert à la vanille du chef	Fruit de saison
jeudi 5	vendredi 6	Légende :
Salade de pommes de terre  et maïs	Concombres vinaigrette	 <i>Produit Bio</i>
Filet de poisson sauce citron	Riz  au jambon et petits légumes façon risotto	 <i>Produit local</i>
Ratatouille	Salade verte 	 <i>Produit labellisé</i>
Mimolette	Yaourt sucré 	
Tarte aux pommes  et aux raisins frais	Fruit de saison	



*Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.*



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 09 septembre au 13 septembre 2024

lundi 9	mardi 10	mercredi 11
Pastèque	Mousse de foie de volaille et cornichons	Carottes râpées  vinaigrette
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc  BBC au jus	Pilon de poulet rôti mariné Label Rouge
Semoule	Petits pois	Pommes boulangères
Gouda	Emmental	Camembert
Fromage blanc  à la confiture	Fruit de saison	Fruit de saison
jeudi 12	vendredi 13	Légende :
Oeuf dur  mayonnaise	Crêpe au fromage	<i>Produit Bio</i>
Pasta  party sauce tomate aux pois chiches	Colombo de poisson  (MSC)	<i>Produit local</i>
/	Gratin de courgettes	<i>Produit labellisé</i>
St paulin	Yaourt sucré	
Crème dessert au chocolat du chef	Cake aux pommes  caramélisées du chef	



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 16 septembre au 20 septembre 2024

lundi 16
Saucisson à l'ail
Chili sin carne
Riz 
Tomme noire
Fruit de saison

mardi 17
Concombre vinaigrette
Sauté de boeuf au paprika
Ratatouille
Brie
Roses des sables

mercredi 18
Melon
Panini tomate mozzarella
Salade verte 
Fromage
Pot de glace

jeudi 19
Taboulé (semoule  )
Filet de poisson sauce aux oignons rouges
Haricots beurre
Mimolette
Crème dessert à la vanille du chef

vendredi 20
Tomates vinaigrette
Haut de cuisse de poulet rôti  Label Rouge et sauce tartare
Frites
Yaourt sucré 
Fruit de saison

## Légende :



Produit Bio



Produit local



Produit labellisé



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 23 septembre au 27 septembre 2024



## LES RENCONTRES DU GOÛT : STREET FOOD - STREET GOOD

lundi 23	mardi 24	mercredi 25
Betterave  vinaigrette	<i>Clafoutis provençal</i>	Concombres vinaigrette
Omelette   au fromage	Sauté de poulet au curry	Hachis parmentier du chef (égrené de boeuf  )
Pâtes 	Carottes  braisées	/
Cantal  (AOP)	Tomme blanche	Camembert
Fruit de saison	Yaourt aux fruits 	Compote de pommes  du chef
jeudi 26	vendredi 27	
Melon	Salade Grecque	
<i>Burizotto au potiron et aux lardons</i>	Filet de poisson sauce estragon	
Salade verte	Petits pois et pommes de terre 	
Fromage blanc 	Emmental	
Fruit de saison	<i>Muffin Betty'choco (ingrédient mystère)</i>	

### Légende :



Produit Bio



Produit local



Produit labellisé



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 30 septembre au 04 octobre 2024

lundi 30
Concombres vinaigrette
Boulette de boeuf sauce tomate
Pommes de terre vapeur
Tomme blanche
Fruit de saison

mardi 1
Taboulé (semoule )
Sauté de dinde aux oignons rouges
Haricots verts
Mimolette
Crème dessert au chocolat du chef

mercredi 2
Salade de riz  au maïs
Quiche lorraine (oeufs  )
Salade verte
Cantal  (AOP)
Fruit de saison

jeudi 3
Tomates vinaigrette
Pastasotto  de courgettes et fromage ail et fines herbes
/
Fromage
Clafoutis poires du chef

vendredi 4
Friand au fromage
Fricassée de poisson  (MSC)
Purée carottes  et lentilles corail
Yaourt nature
Fruit de saison

**Légende :**

	Produit Bio
	Produit local
	Produit labellisé












Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 07 octobre au 11 octobre 2024

lundi 7	mardi 8	mercredi 9
Radis rose croque sel	Céleri  rémoulade et aux raisins	Rillette de poisson du chef
Dahl de lentilles corail au lait de coco	Filet de poisson  (MSC) sauce citron	Pizza tomates mozzarella et emmental
Riz 	Blé	Salade verte 
Brie	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Crème aux oeufs   du chef	Fruit de saison
jeudi 10	vendredi 11	<b>Légende :</b>
Toast au fromage	Butternut râpée vinaigrette	 <i>Produit Bio</i>
Émincé de poulet aux olives	Pain de viande rôti sauce tomate	 <i>Produit local</i>
Duo de chou-fleur brocolis	Frites	 <i>Produit labellisé</i>
Tomme noire	Coulommier	
Tarte aux pommes  du chef	Fruit de saison	





Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.







# Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 14 octobre au 18 octobre 2024

lundi 14
Carottes râpées  vinaigrette
Sauté de boeuf à la moutarde
Semoule 
Bûche mi-chèvre
Fruit de saison

mardi 15
Salade verte et oeufs durs   vinaigrette
Parmentier à l'égrené de pois 
(pommes de terre  )
St paulin
Flan à la vanille du chef

mercredi 16
Potage de légumes 
Émincé de dinde sauce estragon
Petits pois carottes 
Gouda
Fruit de saison

jeudi 17
<p><b>REPAS HALLOWEEN</b></p> 

vendredi 18
Salade mexicaine
Calamars à la romaine sauce tartare
Haricots verts
Camembert
Compote du chef

Légende :
 <i>Produit Bio</i>
 <i>Produit local</i>
 <i>Produit labellisé</i>



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.