

Restaurant Scolaire de St Lyphard

Légende :
Produit Bio = bio
Produit Local = loc
Produit Labellisé = lab

2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	6-sept.
Melon	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre bio et maïs	Concombres vinaigrette
Bolognaise (égrené de boeuf bio)	Omelette bio loc au fromage	Sauté de porc carotte bio thym	Filet de poisson sauce citron	Riz bio au jambon et petits légumes façon risotto
Pâtes bio	Courgettes braisées et pommes de terre bio	Semoule bio	Ratatouille	Salade verte bio
Brie	Tomme noire	Bûche mi chèvre	Mimolette	Yaourt sucré loc
Pot de glace	Crème dessert à la vanille du chef	Fruit de saison	Tarte aux pommes loc et aux raisins frais	Fruit de saison

9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	13-sept.
Pastèque	Mousse de foie de volaille et cornichons	Carottes râpées bio vinaigrette	Oeuf dur bio mayonnaise	Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc lab BBC au jus	Pilon de poulet rôti mariné lab Label Rouge	Pasta bio party sauce tomate aux pois chiches	Colombo de poisson lab (MSC)
Semoule bio	Petits pois	Pommes boulangères bio	/	Gratin de courgettes
Gouda	Emmental	Camembert	St paulin	Yaourt sucré loc
Fromage blanc loc à la confiture	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Cake aux pommes loc caramélisées du chef

16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.
Saucisson à l'ail	Concombre vinaigrette	Melon	Taboulé (semoule bio)	Tomates vinaigrette
Chili sin carne	Sauté de boeuf au paprika	Panini tomate mozzarella	Filet de poisson sauce aux oignons rouges	Haut de cuisse de poulet rôti lab Label Rouge et sauce tartare
Riz bio	Ratatouille	Salade verte bio	Haricots beurre	Frites
Tomme noire	Brie	Fromage	Mimolette	Yaourt sucré loc
Fruit de saison	Roses des sables	Pot de glace	Crème dessert à la vanille du chef	Fruit de saison

SEMAINE EUROPÉENNE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE Découverte de 3 recettes Bas Carbone issues de notre nouveau livre

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

30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.	4-oct.
Concombres vinaigrette	Taboulé (semoule bio)	Salade de riz bio au maïs	Tomates vinaigrette	Friand au fromage
Boulette de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde aux oignons rouges	Quiche lorraine (oeufs bio loc)	Pastasotto bio de courgettes et fromage ail et fines herbes	Fricassée de poisson lab (MSC)
Pommes de terre vapeur bio	Haricots verts	Salade verte bio	/	Purée carottes bio et lentilles corail
Tomme blanche	Mimolette	Cantal lab (AOP)	Fromage	Yaourt nature loc
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Fruit de saison	Clafoutis poires du chef	Fruit de saison

7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.	11-oct.
Radis rose croque sel	Céleri bio rémoulade et aux raisins	Rillettes de poisson du chef	Toast au fromage	Butternut râpée vinaigrette
Dahl de lentilles corail au lait de coco	Filet de poisson lab (MSC) sauce citron	Pizza tomates mozzarella et emmental	Émincé de poulet aux olives	Pain de viande rôti sauce tomate
Riz bio	Blé	Salade verte bio	Duo de chou-fleur brocolis	Frites
Brie	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Tomme noire	Coulommier
Fruit de saison	Crème aux oeufs bio loc du chef	Fruit de saison	Tarte aux pommes loc du chef	Fruit de saison

14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
Carottes râpées bio vinaigrette	Salade verte et oeufs durs bio loc vinaigrette	Potage de légumes bio	Menu halloween	
Sauté de boeuf à la moutarde	Parmentier à l'égrené de pois bio	Émincé de dinde sauce estragon	Butternut râpée au fromage blanc	Salade mexicaine
Semoule bio	(pommes de terre bio)	Petits pois carottes bio	Des p'tites bêtes dans l'assiette (Risotto de coquillettes au chorizo)	Calamars à la romaine sauce tartare
Bûche mi-chèvre	St paulin	Gouda	La cervelle de Frankenstein (chou fleur rôti entier glacé au ketchup et paprika fumé)	Haricots verts
Fruit de saison	Flan à la vanille du chef	Fruit de saison	Yaourt sucré loc	Camembert
			Cookie à la carotte et chocolat	Compote du chef

VACANCES SCOLAIRE

21-oct.	22-oct.	23-oct.	24-oct.	25-oct.
Butternut râpée fromage blanc	Potage de légumes	Taboulé (semoule bio)	Concombre vinaigrette	Céleri rémoulade
Bolognaise	Tortilla aux petits pois et pommes de terre bio	Sauté de poulet aux carottes bio	Pizza reine	Filet de colin lab (MSC) sauce du chef
Pâtes bio	(oeufs bio loc)	Haricots verts à l'ail	Salade verte bio	Semoule bio
Emmental	Tomme noire	Camembert	Yaourt sucré loc	Bûche mi-chèvre
Fruit de saison	Banane bio au chocolat	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison	Crème vanille du chef

28-oct.	29-oct.	30-oct.	31-oct.	1-nov.
Potage de légumes	Baguette pizza du chef	Betterave bio à la vinaigrette	Menu halloween	
Chili sin carne	Sauté de volaille	Filet de merlu sauce ciboulette	Yeux d'halloween (concombre farci au fromage frais et olive)	Férié
Riz bio	Purée de courge	Tortis bio	Hot-doigt	
Fromage blanc sucré loc	St Paulin	Camembert	Frites	
Compote du chef	Fruit de saison	Fruit de saison	Mimolette Cupcake monstrueux (plusieurs parfums dispo sur menu app)	

