



## Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe

Produit Local   
 Pêche durable   
 Produit bio 

Repas végétarien   
 Préparation du chef 



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
fêtons les Ingrid	fêtons les Grégoire	fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand
MENU D'ACCUEIL DE LA RENTRÉE	TOMATE MOZZARELLA	MELON JAUNE	CONCOMBRE BULGARE
	OEUF DUR AIOLI	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE DE MAIS
	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	PAVÉ FROMAGER 	PÊCHE DU JOUR
	TORSADESAU BEURRE	SEMOULE	<b>POMMES DE TERRE LOCALE AU PAPRIKA</b> 
PETITS POIS CATALAN	CARATATOUILLE	PETITS LÉGUMES	PETITS LÉGUMES
YAOURT AROMATISÉ	CHAUSSON AUX POMMES	CHAUSSON AUX POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
	<b>POMME LOCALE</b> 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe

Produit Local   
 Pêche durable   
 Produit bio 

Repas végétarien   
 Préparation du chef 

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
fêtons les Alain SALADE DE HARICOTS VERTS EN PERSILLADE TABOULE DE CHOU FLEUR	fêtons les Inès PECHE AU THON RADIS ROSE	fêtons les Apollinaire PASTÉQUE HARICOTS ROUGES EN SALADE	fêtons les Aimé SALADE DE LENTILLES BETTERAVES À L'ÉCHALOTTE
<b>RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE CHEDDAR</b> 	BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE POIVRE	PASTA PARTY 3 FROMAGES 	CALAMAR SAUCE TARTARE
RIZ AU CURRY ÉPINARDS À L'AIL	BOULGOUR RAGOÛT DE COURGETTES	PENNES BRUNOISE PROVENÇALE	RIZ PILAF BROCOLIS VAPEUR
FRUIT DE SAISON CREME DESSERT	FROMAGE BLANC SPÉCULOOS FRUIT DE SAISON	<b>QUATRE QUART DU CHEF</b> 	YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe

Produit Local   
 Pêche durable   
 Produit bio 

Repas végétarien   
 Préparation du chef 



### Repas à thème "Angleterre"

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
fêtons les Edith	fêtons les Renaud	fêtons les Emilie	fêtons les Davy
TABOULÉ TUNISIEN	SALADE A LA FÉTA	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	POTAGE BRIGHTON
CHAMPIGNONS À LA CRÈME	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE HARICOTS BLANCS AU PERSIL	COLESLAW AU CHEDDAR
<b>SAUTÉ DE BOEUF LOCALE AUX OIGNONS</b> 	POULET RÔTI SAUCE BARBECUE	PIZZA MOZZARELLA 	<b>FISH AND CHIPS DE COLIN MSC</b> 
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE	POTATOES	SALADE CAPRICE	Frites
CAROTTE FAÇON VICHY	CHOU FLEUR		PETITS POIS À LA MENTHE
<b>BANANE BIO</b> 	LIEGEOIS VANILLE	PETIT SUISSE	PUDDING AU CAMEL
FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA MARMELADE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe

Produit Local   
 Pêche durable   
 Produit bio 

Repas végétarien   
 Préparation du chef 

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
fêtons les Constant	fêtons les Thècle	fêtons les Damien	fêtons les Vincent
SALADE PIEMONTAISE	MELON VERT	SALADE AU SURIMI	SALADE DE TOMATE
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE A LA MOUTARDE	PAMPLEMOUSSE	ABRICOT AU THON	SALADE D'OEUF DUR
<b>FRICASSÉ DE PORC LOCALE</b> <b>TZIGARA</b> 	RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE GRIBICHE	GALETTE POIS LÉGUMES 	<b>PAVE DE COLIN MSC</b> <b>VELOUTÉ À LA CREME</b> 
PÂTES AU FROMAGE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PÂTES	RIZ AU CURRY
GRATIN DE POIREAUX	PETITS POIS CAROTTE	HARICOTS VERTS	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	GÂTEAU VANILLE DU CHEF 	<b>FROMAGE BLANC À LA CONFITURE</b>
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	<b>POMME LOCALE</b> 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe

Produit Local   
 Pêche durable   
 Produit bio 

Repas végétarien   
 Préparation du chef 

lundi 30 septembre fêtons les Jérôme	mardi 01 octobre fêtons les Thérèse	jeudi 03 octobre fêtons les Gérard	vendredi 04 octobre fêtons les Capucin
VELOUTÉ DE COURGETTES	TOMATE AU BASILIC	FRIAND	CRÈME DE PANAIS
SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS	MIKADO DE LÉGUMES
NUGGET'S DE POULET SAUCE KETCHUP	PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	LASAGNES PROVENÇALES AU CHÈVRE 	<b>POISSON PANÉ MSC SAUCE COCKTAIL</b> 
COEUR DE BLÉ	PETIT POIS TOSCANNE	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE
POÊLÉE MÉRIDIONALE	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b> 	PÂTES AU FROMAGE	PETITS LÉGUMES
<b>SALADE DE FRUIT</b>	BAR À FROMAGE BLANC	GÂTEAU ABRICOT DU CHEF 	KIWI
SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe

Produit Local   
 Pêche durable   
 Produit bio 

Repas végétarien   
 Préparation du chef 



### Repas à thème "Mexique"

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
fêtons les Serge	fêtons les Pélagie	fêtons les Ghislain	fêtons les Firmin
SALADE DE MAÏS	CONCOMBRES À LA GRECQUE	CHOU FLEUR EN PERSILLADE	POTAGE PICO DE GALLO
CHOU FLEUR MIMOSA	LENTILLES VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE	POIS CHICHE MARGARITA
BOULE AU BOEUF SAUCE MAROILLES	COUSCOUS (MERGUEZ)	CHEESETIFLETTE 	CHILI CON CARNE
BOULGOUR ÉPICÉS	SEMOULE	DUO DE COURGETTES	RIZ CANCUN
CAROTTES À LA CRÈME	LÉGUMES COUCOUS	GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES 	POÊLÉE MEXICO
YAOURT NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS VANILLE	COOKIES DU CHEF 	TORTA DI CIELO DU CHEF 
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CRÈME MEXICAINE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe

- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Préparation du chef** 

### Journée du goût

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
fêtons les Juste	fêtons les Thérèse	fêtons les Baudoin	fêtons les Luc
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LÉGUME	PIZZA	POTAGE POTIRON
SALADE D'ENDIVES	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	CHOU ROUGE AUX POMMES EN SALADE
CORDON BLEU SAUCE PIZZAIOLLO	BLANQUETTE DE DINDE	CROUSTY DE BLÉ SAUCE KETCHUP 	<b>SAUTE DE PORC LOCAL AU CAMEL</b> 
PENNES	RIZ PILAF	TORTIS	<b>POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES</b> 
PETITS LÉGUMES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	FONDUE DE POIREAUX	SALADE D'ENDIVES
SALADE DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	BAR À YAOURT	CHEESE CAKE CAROTTES ET PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF 
MOUSSE CITRON	KIWI	<b>BANANE BIO</b>	<b>POMME LOCALE</b> 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.