



Menus du restaurant scolaire
Saint Roch et Sainte Colombe



COCKTAIL DE RENTREE

lundi 01 septembre fêtons les Gilles	mardi 02 septembre fêtons les Ingrid	jeudi 04 septembre fêtons les Rosalie	vendredi 05 septembre fêtons les Raïssa
	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPEES AU CITRON	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	PASTÈQUE	MELON JAUNE	SALADE DE POIS CHICHES
MENU DE RENTRÉE	CORDON BLEU SAUCE BARBECUE	OMELETTE BASQUAISE 	MÉDAILLON DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES 
	POMMES DE TERRE SAUTEES	SEMOULE AUX EPICES	RIZ CRÉOLE
	SALADE VERTE	CARATATOUILLE	JULIENNE DE LEGUMES
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POMME LOCALE 	GATEAU VANILLE DU CHEF 
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	ABRICOT FRAMBOISINE

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe



lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
fêtons les Nativité N.-D.	fêtons les Alain	fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	PASTEQUE	PIZZA NAPOLITAINE	TOMATE MIMOSA
SALADE MEXICAINE	TABOULE TUNISIEN	AVOCAT MAYONNAISE	COLESLAW
ROTI DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 	SAUTE DE POULET LOCAL KENTUKY 	PASTA PARTY BOLOGNAISE 	CALAMAR A LA ROMAINE 
PENNE	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	TORTIS FROMAGE	RIZ EXPRESS
PETITS POIS TOSCANE	POEELE DE CHAMPIGNONS	BRUNOISE DE LEGUMES	COURGETTE PROVENÇALE
BANANE BIO 	YAOURT AROMATISE	POIRE	FONDANT CHOCO/COCO DU CHEF 
FLAN CAMEL	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PAIN EPICE	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 



api

C'est la rentrée!

Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe



REPAS À THÈME USA

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
fêtons les Roland	fêtons les Edith	fêtons les Nadège	fêtons les Emilie
CÉLERI REMOULADE	SALADE MIKADO	OEUF SAUCE COCKTAIL	SALADE CALIFORNIENNE
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	MACEDOINE A LA RUSSE	SALADE DE HARICOTS BLANCS	POTAGE MAIS
RÔTI DE DINDE	JAMBON A LA PARISIENNE	PIZZA MOZZARELLA 	HOT DOG
PIPERADE	POMMES DE TERRE LOCALES BÉCHAMEL 	SALADE CAPRICE	Frites
BOULGHOUR	HARICOTS VERT AUX OIGNONS		SALADE DE CRUDITES
MELON	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	GLACE
SPECULOOS	KIWI		FROMAGE BLANC FAÇON SUNDAY

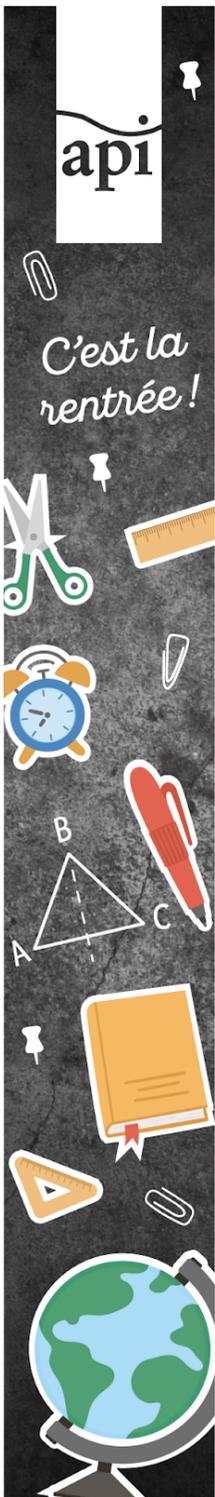
Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 



Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
fêtons les Candide	fêtons les Constant	fêtons les Hermann	fêtons les Damien
CONCOMBRES A LA BULGARE	TABOULE DE CHOU FLEUR	CRUDITÉS VARIÉES	SALADE DE MAIS
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	SALADE FROMAGERE	SALADE DE RADIS	LENTILLES VINAIGRETTE
BOULE AU BOEUF SAUCE TOMATE	COUSCOUS POULET	MAC AND CHEESE 	BLANQUETTE DE LIEU MSC 
TORTIS EMMENTAL	SEMOULE	PÂTES	RIZ CRÉOLE
CAROTTES AU JUS	LEGUMES COUSCOUS	PETIT POIS ANDALOUS	HARICOT VERT AUX OIGNONS
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	VELOUTE FRUUX	QUATRE QUART DU CHEF 
SALADE DE FRUIT	LIÉGEOIS VANILLE	POMME LOCALE 	ANANAS

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe



lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
fêtons les Michel	fêtons les Jérôme	fêtons les Léger	fêtons les Gérard
FRIAND FROMAGE	TOMATE BASILIC	TABOULÉ TUNISIEN	CONCOMBRE A LA GRECQUE
CHOU ROUGE AUX POMMES	BETTERAVE A L'ORANGE	CÉLERI RÉMOULADE	PAMPLEMOUSSE
NUGGETS DE VOLAILLE	CUISSE DE POULET	PIZZA MOZZARELA	PAVE DE COLIN MSC MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
BOULGOUR À LA TOMATE	GRATIN DE POMME DE TERRE LOCALE	SALADE DE LEGUMES	RIZ PILAF
PIPERADE	COURGETTE A L'AIL		BROCOLI VAPEUR
BAR A YAOURT LOCALE	POIRE	YAOURT LOCAL	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BANANE

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Repas végétarien

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Saint Roch et Sainte Colombe



MENU ROSE			
lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
fêtons les Bruno	fêtons les Serge	fêtons les Denis	fêtons les Ghislain
CAROTTES VINAIGRETTE	MACEDOINE AU FROMAGE BLANC	PIEMONAISE SAUCE COCKTAIL	TOMATES VINAIGRETTE AUX AGRUMES
MIKADO DE BETTERAVE	HARICOTS BLANCS A L'ECHALOTTE	SALADE DE RADIS ROSE	SALADE DE POIS CHICHES
PÂTES A LA BOLOGNAISE	TAJINE AUX OLIVES ET BOULETTES À L'AGNEAU	FRICASSEE DE POULET LOCAL SAUCE BETTERAVE	ACCRAS DE MORUE SAUCE AIOLI 
PÂTES	SEMOULE AU CUMIN	PENNE CREME DE TOMATE	POMME DE TERRE LOCALE AU PAPRIKA 
POEELE TONIC	CAROTTES LOCALES AU MIEL 	CHOU ROUGE A LA FRAMBOISE	EPINARD A LA CREME
RAISIN	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL A LA FRAISE	FONDANT CHOCOLAT DU CHEF 
FLAN CHOCOLAT	LIEGEOIS CHOCOLAT	DONUT ROSE	CREME CAMEL

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Saint Roch et Sainte Colombe



lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
fêtons les Géraud	fêtons les Juste	fêtons les Edwige	fêtons les Baudoin
MELON	SALADE COMPOSEE	TOAST AU FROMAGE	VELOUTE DE PANAIS AUX CROUTONS
SALADE COLESLAW	MELI MELO DE MAIS	AVOCAT EN SALADE	CONCOMBRE AU YAOURT
ESCALOPE DE DINDE SAUCE PIZZAIOLO	PASTA PARTY POULET CURRY	CROQUETTE DE BLE SAUCE KETCHUP 	PECHE DU JOUR 
RIZ CREOLE	PASTA	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	FRITES
PETITS LEGUMES	POELLEE TOSCANE	CHOU FLEUR BECHAMEL	SALADE D'ENDIVES
KIWI	YAOURT AROMATISEE	FRUIT DE SAISON	GATEAU POMME/CITRON DU CHEF 
MOUSSE CAFE	BANANE	CREME VANILLE	POIRE LOCALE

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.