

RESTAURANT SCOLAIRE DE POULX

Produits BIO

Produits locaux

Repas végétarien

Ces menus sont susceptibles de changer selon les arrivages chez les fournisseurs. LE PAIN SERVI À LA CANTINE EST BIO

Du 07 Au 11 SEPTEMBRE	Du 14 Au 18 SEPTEMBRE	Du 21 Au 25 SEPTEMBRE	Du 28 Au 02 OCTOBRE	Du 05 Au 09 OCTOBRE
LUNDI 07 SEPTEMBRE	LUNDI 14 SEPTEMBRE	LUNDI 21 SEPTEMBRE	LUNDI 28 SEPTEMBRE	LUNDI 05 OCTOBRE
SALADE RAISIN BRIE SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES *Omelette au fromage SPAGUETTI BIO COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	PÂTÉQUE BIO RAVIOUS DE BŒUF *Raviolis de légumes au fromage bio EMENTAL RAPÉ MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	SALADE VERTE BIO À L'EMENTAL BEIGNETS DE CALAMAR CAROTTES VICHY DOUGHNUT	FILET DE COLIN COQUELLETES BIO EDAM RAISIN BLANC BIO	CAROTTES RAPÉES SAUTÉ DE PORC *Suprême de hoki HARICOTS BLANCS BIO À LA TOMATE FROMAGE BLANC NATURE BIO
MARDI 08 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 06 OCTOBRE
MELON JAUNE FILET DE COLIN AU BASILIC PETITS POIS BIO YAOURT AROMATISÉ	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE POISSONNETTE CHOU-FLEUR BÉCHAMEL YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	RÔTI DE BŒUF *Crêpe au fromage PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRÉ BIO ANANAS BIO	SALADE D'ENDIVES GALOPIN DE VEAU AU JUS *Croq 'veggie tomate PETITS POIS BIO BANANE BIO	SAUTÉ DE BŒUF À LA MOUTARDE *Penne lentilles et curry PENNE SEMI COMPLÈTES BIO EMENTAL RAPÉ PURÉE DE POMMES BIO
MERCREDI 09 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	MERCREDI 07 OCTOBRE
BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE ANDALOUSE GRATIN DAUPHINOIS GOUDA BIO COMPOTE POIRES BIO	TOMATE BIO MOZZARELLA GALETTE BOULGOUR ORIENTAL TOMATE SOLEIL PURÉE BIO ANANAS	TOMATE ET CONCOMBRE BIO SAUTÉ DE VOLAILLE BIO MARENGO *Omelette nature SPIRALES BIO EMENTAL BANANE BIO	SALADE VERTE BIO EMINCE HAUT DE CUISSE DE DINDE AU CURRY *Filet de colin sauce crème curry SEMOULE AUX ÉPICES ANANAS AU SIROP CRÈME FOULETTÉE	CUISSE DE POULET À LA MARSEILLAISE *Filet de colin pané HARICOTS VERTS BIO BRIE GÂTEAU DE POLENTA AUX FIGES
JEUDI 10 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	JEUDI 01 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE
SALADE VERTE NUGGETS DE BLÉ RIZ PILAF RAISIN NOIR	HAUT DE CUISSE DE POULET À LA PIÉMONTAISE *Croq'veggie tomate RIZ AUX PETITS LÉGUMES BIO FRAIDOU BANANE BIO	SALADE DE POIS CHICHES TARTE AUX FROMAGES GRATIN DE COURGETTES BIO RAISIN BLANC BIO	CRÊPE SALÉE CAROTTES BIO BÉCHAMEL YAOURT NATURE SUCRÉ COOKIE BIO	TOMATE BIO COUSCOUS VÉGÉTARIEN YAOURT AROMATISÉ
VENDREDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE	VENDREDI 09 OCTOBRE
RÔTI DE BŒUF SAUCE FORESTIÈRE *Filet de hoki sauce normande LENTILLES YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	OMELETTE BIO COQUELLETES BIO EDAM BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	MACÉDOINE BIO PAVÉ DE LIEU NAPOLITAIN RIZ PILAF À LA ROUGAIL DE TOMATE YAOURT VANILLE BIO	ESCALOPE VIENNOISE *Beignet de poisson et citron MACARONI BIO GOUDA BIO POMME BICOLORE BIO	BLANQUETTE DE COLIN PURÉE VACHE QUI RIT BIO BANANE BIO

* Plat alternatif au menu à base de viande ** Les produits locaux MAS des agriculteurs à NIMES