

# Restaurant Scolaire "La Courtille"

Semaine du 3 au 7 septembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MELON	TABOULE	TOMATE MOZZARELLA	CHOU-FLEUR A LA VINAIGRETTE	PIZZA
Plat	STEAK HACHE DE VEAU	EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE <b>F</b>	FILET DE POULET A LA CREME <b>F</b>	HACHIS PARMENTIER	PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE
Accompagnement	FRITES	LEGUMES COUSCOUS	BOULGHOUR	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS PERSILLES <b>F</b>
Fromage	TOMME BLANCHE <b>F</b>	YAOURT NATURE SUCRE <b>F</b>	KIRI <b>F</b>	EMMENTAL <b>F</b>	PETIT SUISSE <b>F</b>
Dessert	GLACE	FRUIT DE SAISON <b>F</b>	LIEGEOIS AU CHOCOLAT <b>F</b>	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON <b>F</b>



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant Scolaire "La Courtille"



Semaine du 10 au 14 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	RILLETES DU MANS ET SES CORNICHONS	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE MARCO POLO	MELON	RILLETES DE THON
Plat	FILET DE DINDE AUX POIVRONS	BRANDADE DE POISSON	BOULETTES D'AGNEAU AUX RAISINS SECS	TOMATE FARCIE	SAUTE DE VEAU
Accompagnement	RATATOUILLE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE	RIZ	GRATIN DE BROCOLIS
Fromage	CAMEMBERT	EDAM	VACHE QUI RIT	TOMME GRISE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	ECLAIR AU CHOCOLAT



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant Scolaire "La Courtille"



Semaine du 17 au 21 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE TOMATES AU BASILIC <b>F</b>	BAGUETTE SURPRISE	MELON	CONCOMBRE A LA CREME	CAROTTES REMOULADE
Plat	PATES A LA CARBONARA	SAUTE DE BOEUF A LA TOMATE <b>F</b>	PAUPIETTE DE VEAU	DOS DE COLIN AUX MOULES	POULET ROTI <b>F</b>
Accompagnement		HARICOTS VERTS	COEUR DE BLE	POEELE DE LEGUMES	Frites
Fromage	SAINT PAULIN <b>F</b>	YAOURT SUCRE <b>F</b>	COULOMMIERS <b>F</b>	ENTRAMMES <b>F</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES <b>F</b>
Dessert	POIRE AU CARMEL	FRUIT DE SAISON <b>F</b>	GLACE	CHOU A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON <b>F</b>



Produit frais **F**

Produit Bio

Produit Local

Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant Scolaire "La Courtille"

Semaine du 24 au 28 septembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES AUX AMANDES <b>F</b>	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	SALADE DE PATES AU MAIS	MELON <b>F</b>	TABOULE
Plat	FILET DE POISSON PANE SAUCE TARTARE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA <b>F</b>	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE ESTRAGON	SAUTE DE PORC AU CURRY <b>F</b>
Accompagnement	POMMES VAPEUR	CAROTTES SAUTEES	JARDINIERE DE LEGUMES	BOULGHOUR	GRATIN DE CHOU-FLEUR
Fromage	EMMENTAL <b>F</b>	VACHE QUI RIT <b>F</b>	BUCHETTE DE CHEVRE	CAMEMBERT <b>F</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON <b>F</b>	ENTREMETS CHOCOLAT <b>F</b>	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES ET FRAISES	GATEAU AU YAOURT



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant Scolaire "La Courtille"



Semaine du 1er au 5 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE RIZ AU THON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET OEUFS DURS MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES
Plat	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON BRAISE SAUCE MADERE	SOTS L'Y LAISSE SAUCE NORMANDE	LASAGNES A LA BOLOGNAISE
Accompagnement	HARICOTS VERTS	SEMOULE COUSCOUS	RIZ	PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE
Fromage	CARRE FONDU <b>F</b>	BUCHETTE DE CHEVRE <b>F</b>	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES <b>F</b>	FROMAGE BLANC SUCRE <b>F</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES <b>F</b>
Dessert	FRUIT DE SAISON <b>F</b>	CREME DESSERT PRALINE <b>F</b>	CRUMBLE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON <b>F</b>	MOUSSE AU CHOCOLAT <b>F</b>



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant Scolaire "La Courtille"

Semaine du 8 au 12 octobre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	JEUDI	Vendredi
Entrée	CONCOMBRE A LA CREME	RENCONTRE DU GOUT	SALADE COLESLAW	MACEDOINE DE LEGUMES	PATE DE CAMPAGNE ET SES CORNICHONS
Plat	FRICASSEE DE VOLAILLE <b>F</b>		PATES A LA BOLOGNAISE	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX <b>F</b>	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
Accompagnement	PUREE			LENTILLES	EPINARDS
Fromage	CAMEMBERT <b>F</b>		GOUDA <b>F</b>	BRIE <b>F</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES <b>F</b>
Dessert	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON <b>F</b>	YAOURT AROMATISE <b>F</b>



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant Scolaire "La Courtille"



Semaine du 15 au 19 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE TOMATES VERMICELLES	SALADE DE TOMATES ET COEURS DE PALMIER	SALADE DE RIZ AU THON ET MAIS	SALADE DU CHEF (salade verte, maïs, tomates, surimi)	QUICHE AU FROMAGE
Plat	SAUTE DE PORC AIGRE DOUCE <b>F</b>	COEUR DE MERLU SAUCE CRUSTACES	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CURRY <b>F</b>	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS <b>F</b>	BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE
Accompagnement	CAROTTES A L'AIL	RIZ	PUREE DE CELERI	FRITES	LEGUMES COUSCOUS
Fromage	CANTAL <b>F</b>	TOMME BLANCHE <b>F</b>	SAMOS <b>F</b>	PETIT SUISSE SUCRE <b>F</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON <b>F</b>	CREME CARAMEL <b>F</b>	FRUIT DE SAISON <b>F</b>	COMPOTE POMME CASSIS	ILE FLOTTANTE <b>F</b>



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements