



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 SEPTEMBRE

*lundi 2 septembre 2019*

Melon  
Poulet  
Frites  
Saint Paulin  
Glace

*mardi 3 septembre 2019*

Saucisson sec et beurre  
Emincé de boeuf  
Carottes  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

*mercredi 4 septembre 2019*

Tomates mozzarella  
Filet de poisson meunière au citron  
Gratin de courgettes  
Assortiment de fromages  
Pêche au coulis

*jeudi 5 septembre 2019*

Betteraves ciboulette  
Rôti de porc moutarde et thym  
Pâtes bio  
Camembert  
Fruit de saison

*vendredi 6 septembre 2019*

Concombres à la crème  
Ragoût de poisson provençal  
Haricots beurre  
Assortiment de fromages  
Entremets vanille

Code couleur :

Vert : produit bio



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



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE

*lundi 9 septembre 2019*

Salade verte au maïs  
Mijoté de porc à l'ananas  
Coeur de blé  
Cantal  
Fromage blanc au spéculoos

*mardi 10 septembre 2019*

Salade de perles marines  
Aiguillettes de volaille sauce kiri  
Haricots verts  
Bleu  
Fruit de saison

*mercredi 11 septembre 2019*

Melon  
Chipolatas  
Lentilles  
Assortiment de fromages  
Fruit de saison

*jeudi 12 septembre 2019*

Mousse de foie et ses cornichons  
Sauté de boeuf au paprika  
Purée de céleri  
Yaourt nature sucre bio  
Gâteau au chocolat

*vendredi 13 septembre 2019*

Macédoine mayonnaise  
Blanquette de poisson  
Semoule couscous  
Assortiment de fromages  
Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio



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



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 SEPTEMBRE

*lundi 16 septembre 2019*

Carottes râpées  
Paupiette de veau façon Marengo  
Purée de brocolis  
Brie  
Tarte normande

*mardi 17 septembre 2019*

Salade de haricots verts  
Coeur de merlu  
Riz  
Comté bio  
Fruit de saison

*mercredi 18 septembre 2019*

Tomate au thon  
Rôti de porc sauce au cidre  
Carottes Vichy  
Assortiment de fromages  
Semoule au caramel

*jeudi 19 septembre 2019*

Betteraves vinaigrette  
Rôti de bœuf sauce poivre légère  
Pommes rissolées  
Bûchette de chèvre  
Compote de pommes

*vendredi 20 septembre 2019*

Salade de pâtes  
Escalope de dinde sauce estragon  
Ratatouille  
Assortiment de fromages  
Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio



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



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 SEPTEMBRE

*lundi 23 septembre 2019*

Melon  
Emincé de volaille  
Boulgour bio  
Camembert  
Poire au sirop

*mardi 24 septembre 2019*

Radis et beurre  
Hahcis parmentier  
Salade verte  
Yaourt nature sucré  
Fruit de saison

*mercredi 25 septembre 2019*

Concombre à la crème  
Steak haché de veau sauce moutarde  
Purée de patate douce  
Assortiment de fromages  
Tarte aux pommes

*jeudi 26 septembre 2019*

Rillettes de thon  
Chipolatas  
Petits-pois  
Edam  
Compote pomme fraise

*vendredi 27 septembre 2019*

Carottes et céleri rémoulade  
Poisson pané  
Epinards  
Fromage blanc nature sucré  
Fruit de saison

**Code couleur :**

Vert : produit bio



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



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 30 AU VENDREDI 4 OCTOBRE

*lundi 30 septembre 2019*

Concombres à la crème  
Tomate farcie  
Riz  
Emmental  
Mousse au chocolat (lait équilibré)

*mardi 1 octobre 2019*

Chou-fleur sauce cocktail  
Émincé de boeuf aux poivrons  
Semoule  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

*mercredi 2 octobre 2019*

Salade verte aux croûtons  
Jambon grillé au miel  
Poêlée de brocolis  
Assortiment de fromages  
Riz au lait coulis de fruits rouges

*jeudi 3 octobre 2019*

Betteraves vinaigrette  
Poulet rôti  
Frites  
Tomme blanche  
Mirabelles au sirop

*vendredi 4 octobre 2019*

Rillettes de porc  
Dos de cabillaud sauce crevettes  
Carottes bio  
Assortiment de fromages  
Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio



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



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 7 AU VENDREDI 11 OCTOBRE

*lundi 7 octobre 2019*

Velouté de légumes  
Fricassée de volaille à la crème  
Pâtes  
Mimolette  
Fruit de saison bio

*mardi 8 octobre 2019*

Céleri râpé  
Tarte paillason p. de terre poireaux  
  
Comté  
Liégeois à la vanille

*mercredi 9 octobre 2019*

Taboulé oriental  
Cordon bleu  
Ratatouille  
Assortiment de fromages  
Fruit de saison

*jeudi 10 octobre 2019*

Tatin de tomates mozzarella, pesto et pignons  
Filet de poisson sauce citron  
Courgettes  
Brie  
Compote pomme framboise

*vendredi 11 octobre 2019*

Salade Chef \*  
Hachis parmentier  
  
Assortiment de fromages  
Tarte crème brûlée aux pommes et au caramel salé

Code couleur :

Vert : produit bio



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



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 OCTOBRE

*lundi 14 octobre 2019*

Salade de blé à la mimolette  
Poisson pané  
Epinards  
Livarot  
Semoule au lait (lait équilibré)

*mardi 15 octobre 2019*

Concombre à la bulgare  
Pâtes à la bolognaise  
  
Edam  
Fruit de saison

*mercredi 16 octobre 2019*

Velouté de potiron  
Rôti de porc à la diable  
Lentilles bio  
Assortiment de fromages  
Gâteau au chocolat

*jeudi 17 octobre 2019*

Salade coleslaw  
Poulet  
Pommes sautées  
Saint Morêt  
Pomme au four à la gelée

*vendredi 18 octobre 2019*

Toast au chèvre  
Sauté de boeuf aux olives  
Chou-fleur  
Assortiment de fromages  
Fruit de saison

**Code couleur :**

Vert : produit bio



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