



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.