



# Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MEDOC

Les 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.



## La Chronique Culinaire

En Septembre,  
**Crème de carottes et  
lentilles corail au cumin**

En Octobre,  
**Tartine de butternut, houmous et  
chips de légumes**

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
SALADE DE HARICOTS VERTS	<b>CONCOMBRE BIO A LA CREME ET AU BASILIC</b>	<b>SALADE DE TOMATES BIO</b>	PATE DE CAMPAGNE ET SON CORNICHON
FILET DE POULET ROTI	ROTI DE PORC AU ROMARIN	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	PAPILLOTE DE POISSON
PATES AU BEURRE	RATATOUILLE	HARICOTS PLATS PERSILLADE	RIZ DE CAMARGUE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	TARTELETTE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

### ANIMATION MER

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
MELON EN SALADE	SALADE COMPOSEE	MACEDOINE DE LEGUMES	<b>SALADE DU MAREYEUR</b>
CHIPOLATAS DE VOLAILLE	BŒUF A LA BOURGUIGNONNE	PILON DE POULET, SAUCE BARBECUE	<b>MAREE DU JOUR ET SON BOUILLON</b>
<b>GRATIN DE CHOU FLEUR BIO</b>	CŒUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES	POMME NOISETTE	<b>POELEE DE LEGUMES DU SOLEIL</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>BATEAUX D'ANANAS A LA COCO</b>

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
BETTERAVE MIMOSA	SALADE DE PATE ET VINAIGRETTE AU BASILIC	SALADE DE CHOU CHINOIS	DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE
HACHIS PARMENTIER MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	FISH	ROTI DE DINDE AU JUS - FRAIS ORIGINE FRANCE	BROCHETTE DE POISSON AU CITRON
<b>(À LA PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO)</b>	& CHIPS DE LEGUMES (MAISON)	<b>COURGETTES BIO SAUTEES (FRAIS)</b>	SEMOULE SAUCE TOMATE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PECHE ROTIE AU MIEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>TARTELETTE AUX RAISINS</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

### Fêtons les Anniversaires !

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
SALADE DE MAIS	SALADE VERTE AU JAMBON ET FROMAGE	<b>SALADE DE TOMATES BIO</b>	<b>CELERI RAVE BIO REMOULADE</b>
JAMBON GRILLE SAUCE BRUNE	SPAGHETTI BOLOGNAISE	EMINCE DE PORC AU CAMEL	MAREE DU JOUR MEUNIÈRE MAISON
<b>CAROTTES BIO BRAISEES (FRAIS)</b>	ET SON FROMAGE RAPE	RIZ PILAF	POELEE DE LEGUMES FORESTIERE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	POMME ROTIE A LA CONFITURE	RIZ AU LAIT SUR SON LIT DE CAMEL

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
RADIS ROSES AU BEURRE	<b>TARTINE DE HOUMOUS DE BUTTERNUT ET SES CHIPS DE LEGUMES</b>	<b>CAROTTES BIO RAPEES A L'ORANGE</b>	SALADE DE HARICOTS BEURRE
PAUPIETTE DE VEAU	ROTI DE BŒUF AU JUS	PILON DE POULET	RISOTTO AUX POIREAUX
<b>POMMES VAPEUR BIO</b>	PUREE DE CAROTTES	PETITS POIS AU JUS	ET SA MAREE DU JOUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>TARTE AUX FRUITS EXOTIQUES</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

### Fêtons les Anniversaires !

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
<b>CONCOMBRE BIO A LA CREME</b>	SALADE DE QUINOA TRICOLORES	SALADE AUTOMNALE	<b>SALADE DE TOMATES BIO</b>
CORDON BLEU	NAVARIN DE BŒUF AUX PETITS LEGUMES	POELEE DE PENNE	FILET DE COLIN AU CITRON
PURÉE DE CELERI ET POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLES	ITALIENNE	RIZ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTELETTE AUTOMNALE	FRUIT DE SAISON

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	<b>CONCOMBRE BIO A LA CREME</b>	SALADE COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES
NORMANDIN DE VEAU SAUCE A L'ÉCHALOTE	EMINCE DE VOLAILLE A LA CACAHUETE	ROTI DE PORC SAUCE AUX PRUNEAUX (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PAELLA DE POISSON
FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POELEE DE NAVETS ET CAROTTES (FRAIS)	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
POIRE POCHEE A LA GRENADINE	RIZ AU LAIT AUX FRUITS CONFITS	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Commission Restaurant le Mercredi 3 octobre à 16h30