



# Menus du 2 septembre au 18 octobre 2019

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,  
L'ultra fondant



Happy tarterie :

En Octobre,  
Tarte paillason  
poireaux pommes de terre

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
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	RADIS ROSES AU BEURRE	ŒUF MAYONNAISE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE SURIMI
FILET DE POULET ROTI	ROTI DE PORC AU ROMARIN	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	PAPILLOTE DE POISSON	PAUPIETTE DE VEAU	ROTI DE BŒUF AU JUS	PILON DE POULET	MAREE DU JOUR
PATES AU BEURRE	RATATOUILLE	HARICOTS PLATS PERSILLADE	RIZ DE CAMARGUE	<b>POMMES VAPEUR BIO</b>	PUREE DE CAROTTES	PETITS POIS CAROTTES AU JUS	<b>RIZ BIO</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	TARTELETTE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS EXOTIQUES	SALADE DE FRUITS

## Rencontre du Goût : Happy tarterie !

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
MELON EN SALADE	SALADE COMPOSEE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE VERTE DES DE FROMAGE	<b>CONCOMBRE BIO A LA CREME</b>	<b>TARTE HAPPY TARTERIE</b>	MACEDOINE DE LEGUMES	<b>SALADE DE TOMATES BIO</b>
CHIPOLATAS DE VOLAILLE	BŒUF A LA BOURGUIGNONNE	PILON DE POULET SAUCE BARBECUE	POISSON PANE	CORDON BLEU	NAVARIN DE BŒUF	ROTI DE PORC AU JUS	FILET DE COLIN AU CITRON
<b>GRATIN DE CHOU FLEUR BIO</b>	CŒUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES	POMME NOISETTE	PETITS POIS CAROTTES AU JUS	PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	<b>GRATIN DE BROCOLIS BIO</b>	RIZ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>TARTELETTE HAPPY TARTERIE</b>	MOUSSE AU CHOCOLAT

## Rencontre du Goût : Happy tarterie !

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES ET VINAIGRETTE AU BASILIC	CONCOMBRES	DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	<b>CONCOMBRE BIO A LA CREME</b>	SALADE COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES
HACHIS PARMENTIER MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	ROTI DE BŒUF AU JUS	ROTI DE DINDE AU JUS - FRAIS ORIGINE FRANCE	BROCHETTE DE POISSON AU CITRON	NORMANDIN DE VEAU SAUCE A L'ECHALOTE	EMINCE DE VOLAILLE	ROTI DE PORC SAUCE AUX PRUNEAUX (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PAELLA DE POISSON
<b>(À LA PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO)</b>	POELEE DE LEGUMES	<b>COURGETTES BIO SAUTEES (FRAIS)</b>	SEMOULE SAUCE TOMATE	Frites	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POELEE DE NAVETS ET CAROTTES (FRAIS)	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PECHE ROTIE AU MIEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>ULTRA FONDANT</b>	FRUIT DE SAISON	POIRE POCHEE A LA GRENADINE	RIZ AU LAIT AUX FRUITS CONFITS	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

## C'est l'Automne !

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
SALADE DE MAIS	SALADE VERTE AU JAMBON ET FROMAGE	<b>SALADE DE TOMATES BIO</b>	CAROTTES RAPEES
JAMBON GRILLE SAUCE BRUNE	SPAGHETTI BOLOGNAISE	EMINCE DE VOLAILLE	MAREE DU JOUR
<b>PUREE DE CAROTTES BIO (FRAIS)</b>	ET SON FROMAGE RAPE	PRINTANIERE DE LEGUMES	BLE PILAF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT

## A partir d'Octobre, lancement du nouveau thème des



Commission Restaurant :  
le Mercredi 09 octobre 2019 à 16h00



Recettes à découvrir sur <http://api-chroniquesculinaires.fr/>