

# RESTAURANT SCOLAIRE SAINT-GERMAINMONT



du 2 septembre au 18 octobre 2024

Api restauration vous souhaite une bonne rentrée...



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
MELON (à portionner)	<b>TOMATES VINAIGRETTE</b>	ROULADE DE VOLAILLE	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE
CHIPOLATAS (VPF, local)	SALADE DE PEPINETTES AUX OEUFS DURS	SAUTE DE DINDE (VPF, local) SAUCE PROVENCALE	SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA MOUTARDE
ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales)		<b>SEMOULE BIO</b>	<b>GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</b>
KIRI	<b>CAMEMBERT BIO (à portionner)</b>	EMMENTAL (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES
CREME DESSERT CHOCOLAT	<b>FAR AUX FRUITS DU CHEF</b>	COMPOTE POMME-FRAISE	NAPPE CARAMEL

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<b>CHOU ROUGE RÂPE (local)</b>	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES BIO (locales)	SALADE CAMPAGNARDE (p. de terre, œufs durs, cornichons, mayonnaise)
OMELETTE BIO AU FROMAGE	<b>MIJOTE DE PORC (VPF, local) AUX OIGNONS</b>	POISSON PANÉ MSC	BLANQUETTE DE VOLAILLE (VPF, local) A L'ANCIENNE
POMMES RISSOLEES ET STICK DE KETCHUP	<b>GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE</b>	<b>COURGETTES BECHAMEL</b>	<b>CAROTTES FONDANTES</b>
MAASDAM (à portionner)	PETIT MOULE NATURE	PETIT LOUIS TARTINE	EDAM (à portionner)
<b>GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>POMME (locale)</b>	CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE BLANC FRUITE

Rencontre du Goût: "Couleurs de Saison"

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
<b>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</b>	<b>CAKE AU FROMAGE (à portionner)</b>	SALADES MELEES AUX CROÛTONS	<b>CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE</b>
<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNEE</b>	<b>RÔTI DE DINDE (VPF) JUS AU THYM</b>	LASAGNES AUX LEGUMES	<b>SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (local)</b>
<b>RIZ BIO</b>	<b>HARICOTS BEURRE</b>	( ou lasagnes bolognaise)	<b>LENTILLES VERTES BIO (locales)</b>
COULOMMIERS (portionner)	EDAM (à portionner)	BÛCHE DE CHEVRE (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)
<b>COMPOTE DU CHEF</b>	FRUIT DE SAISON	PÊCHE	FROMAGE BLANC FRUITE

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<b>CAROTTES (locales) RÂPEES VINAIGRETTE</b>	PIZZA AU FROMAGE	<b>CÉLÉRI (local) RÉMOULADE</b>	SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO AUX POIRES
TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS (ou raviolis de boeuf)	<b>PAVE DE COLIN MSC A LA NAPOLITAINE</b>	ROUGAIL DE SAUCISSES	SAUTÉ DE PORC (VPF, local) MADRAS
TARTARE	<b>PURÉE DE POTIRON ( dont pommes de terre locales)</b>	<b>RIZ BIO</b>	PURÉE DE PATATES DOUGES ET POMME DE TERRE LOCALES
<b>COMPOTE DU CHEF</b>	EMMENTAL (à portionner)	TOMME NOIRE (à portionner)	PETITS SUISSES SUCRÉS
	<b>BANANE BIO</b>	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE ET BRISURES DE SPÉCULOOS

Rencontre du Goût: "Couleurs de Saison"

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</b>	MELON JAUNE (à portionner)	<b>SALADE DE PERLES</b>	<b>CONCOMBRES A LA CREME</b>
<b>SAUTE DE POULET (VPF, local) A LA BASQUAISE</b>	<b>BOULETTES VEGETALES A L'ORIENTALE (ou boulettes de boeuf)</b>	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	<b>CARBONADE DE BOEUF (VPF, local)</b>
<b>FUSILLI BIO (locales)</b>	<b>RATATOUILLE</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>	POTATOES
CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE	KIRI	GOUDA (à portionner)
MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>CAKE MARBRE DU CHEF</b>	<b>BANANE BIO</b>	RAISIN

Semaine Européenne du Développement Durable



lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<b>TOMATES VINAIGRETTE</b>	<b>CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS</b>	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE
<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY</b>	<b>BOUDIN BLANC DE RETHEL (IGP) SAUCE CHAMPIGNONS</b>	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE (ou quenelles de brochet)	COQUILLETES BIO (locales) A LA BOLOGNAISE (VPF)
<b>BLÉ AUX PETITS LEGUMES</b>	<b>ECRASÉ DE POMMES DE TERRE (local)</b>	<b>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</b>	ET FROMAGE RÂPE
PETIT MOULE NATURE	FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	VACHE PICON	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)
LIÉGEOIS CHOCOLAT	<b>YAOURT AROMATISE BIO (local)</b>	<b>ANNIVERSAIRES DU MOIS: CHARLOTTE AUX POIRES (à portionner)</b>	FRUIT DE SAISON

Menu 100% local

SALÉ	ACIDE / AMER	menu halloween	
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	SALADE VINAIGRETTE AUX AGRUMES	<b>1 VERRE DE STROP</b> <b>SALADE DE LA SORCIÈRE (CHOU)</b>	<b>Menu du jour</b>
BRANDADE DE POISSON MSC	SAUTE DE POULET (VPF, local) AU CITRON	<b>POTIFLETTE</b>	
BUCHE DE CHEVRE (à portionner)	RIZ BIO PILAF	<b>MIMOLETTE</b>	
CREME CARAMEL BEURRE SALE (BIO, local)	CAMEMBERT BIO (à portionner)	<b>ANNIVERSAIRE DU MOIS: GÂTEAU ORANGE-CHOCOLAT</b>	
	SMOOTHIE BANANE-MYRTILLE		