

# Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

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.



jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATES	SALADE DE RIZ (MAÏS, FROMAGE, TOMATE)
PÂTES	FILET DE HOKI PANÉ
FROMAGE RÂPÉ	RATATOUILLE
GLACE	FRUIT DE SAISON

**Repas végétarien**

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	THON/MAÏS MAYONNAISE	TOMATE AUX DÉS DE FROMAGE	TABOULÉ
SALADE VERTE	ÉMINCÉ DE BOEUF THÂI	RÔTI DE PORC ORLOFF	POULET RÔTI	POISSON DU JOUR SAUCE CURRY
FROMAGE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE GRATINÉS	PIPERADE ET SEMOULE	POMMES SAUTÉES	COURGETTES BRAISÉES
FRUIT DE SAISON	YAOURT	CRÈME CATALANE	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

**Repas végétarien**

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
ÉCHINE DE PORC AU JUS	<b>TOMATE ET FÊTA AOP</b>	OEUF MAYONNAISE	TABOULÉ	CALAMARS À LA ROMAINE
PIPERADE ET SEMOULE	ROUGAIL DE SAUCISSES	POULET RÔTI	QUICHE AU FROMAGE	GRATIN AUX COURGETTES ET POMME DE TERRE
FROMAGE	RIZ	PETITS POIS	SALADE VERTE	FROMAGE
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX PRUNES DU CHEF	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON

**Repas végétarien**

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
CONCOMBRE VINAIGRETTE		CHARCUTERIE		TOMATE VINAIGRETTE
PIZZA AUX FROMAGES	CHIPOLATAS GRILLÉES	MOUSSAKA	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
SALADE VERTE	LENTILLES	FROMAGE	SEMOULE	ÉPINARDS BÉCHAMEL
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	GLACE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC

**Repas végétarien**

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	BETTERAVE VINAIGRETTE ET FROMAGE	TOMATE MOZZARELLA AU BASILIC	MACÉDOINE DE LÉGUMES	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POTATOES	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	ESCALOPE PORC À LA MOUTARDE	TAJINE D'AGNEAU (BOULETTES)	FILET DE POISSON SAUCE ESTRAGON
FROMAGE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	SEMOULE ET LÉGUMES	COEUR DE BLÉ PILAF ET PETITS LÉGUMES
GLACE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

**Repas végétarien**

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ (MAÏS, SURIMI, TOMATE)	CÉLÉRI RÉMOULADE	ROSETTE ET BEURRE
PÂTES	RÔTI DE VEAU JUS AU THYM	PILONS DE POULETS RÔTIS	BLANQUETTE DE POISSON	HACHIS PARMENTIER
SAUCE LENTILLES TOMATES ET CUMIN	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAROTTES VICHY	SEMOULE	SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX RAISINS	FROMAGE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

**Repas végétarien**

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
CORDON BLEU DE VOLAILLE	RÔTI DE PORC AU JUS	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	TOMATE VINAIGRETTE
CAROTTES GLACÉES ET COEUR DE BLÉ	PURÉE AUX 2 POMMES (POMME DE TERRE, POMME FRUIT)	PÂTES SAUCE BOLOGNAISE	DHAL DE LENTILLES	BRANDADE DE POISSON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ	<b>RIZ IGP DE CAMARGUE</b>	SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	GLACE	YAOURT AROMATISÉ

**Repas végétarien**

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
RADIS CROQUE ET BEURRE	POTAGE DE POTIRON	TABOULÉ		
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	PÂTES	VENTRÊCHE GRILLÉE	CHILI SIN CARNE	POISSON DU JOUR
PETITS POIS ET CAROTTES	CARBONARA	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC ET SPÉCULOOS	ET FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :

le Vendredi 8 octobre 2021 à 9h30