








RESTAURANT SCOLAIRE LE GUE D ALLERE

MOIS DE SEPTEMBRE
2014

lun 01 sept	mar 02 sept	mer 03 sept	jeu 04 sept	ven 05 sept
 Carottes râpées	Salade marco polo (pâtes, surimi, tomate, vinaigrette)	 Concombre au fromage blanc	 Melon	Pâté de campagne cornichon
Aiguillettes de poulet à l'estagon	Paupiette de veau basquaise	Lasagnes	Rôti de porc forestière	Dos de colin à l'armoricaine
Pommes noisettes	Petits pois carottes	Salade verte	 Brocolis béchamel	Riz pilaf'
Yaourt nature sucré	 Camembert	Fraidou	Carré d'as nature	 Emmental
Madeleine	Fruit 	Mousse au chocolat	 Cake aux pêches	Fruit 
lun 08 sept	mar 09 sept	mer 10 sept	jeu 11 sept	ven 12 sept
 Taboulé	Betteraves à l'échalote	Coleslaw vinaigrette (carottes, chou blanc)	 Salade de tomates	Piémontaise
Jambon grill sce barbecue	Poulet rôti	Saucisse de toulouse	Rôti de bœuf froid	Poisson pané citron
Chou-fleur persillé	Purée	Haricots blancs	Macaronis	 Epinards béchamel
Croc'lait	 Brie	Chanteneige	 Mi-chèvre	Vache picon
Liégeois chocolat	Fruit 	Velouté aux fruits	 Flan pâtissier	Compote Pomme Banane
lun 15 sept	mar 16 sept	mer 17 sept	jeu 18 sept	ven 19 sept
Macédoine	Pomme de terre au surimi	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	 Melon
Boulettes de bœuf bolognaise	Escalope de volaille sce basilic	Mijoté de bœuf	Sauté de porc au curry	Parmentier de poisson
Semoule	Haricots beurre	Pommes noisettes	 Poêlée de carottes à la crème	Salade verte
 Tome des pyrénées	Six de savoie	Les frippons	Chantailou	 Camembert
Flan vanille	 Fruit	Compote Pommes	Eclair chocolat	Fruit 
lun 22 sept	mar 23 sept	mer 24 sept	jeu 25 sept	ven 26 sept
 Carottes râpées	Salade de riz au thon (Riz, tomate, thon, maïs, vinaigrette)	Chou-fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf à la provençale	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc à l'ancienne	Couscous 	Colin sce hollandaise
Coquillettes	 Ratatouille	Lentilles		Brocolis béchamel
Yaourt aromatisé	 Mi-chèvre	Carré d'as nature	Fondu président	 Edam
Galette beurre	Fruit 	Liégeois vanille	 Fruit	Moëlleux chocolat 

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE
FACON TRADITIONNELLE ET
PATISSERIES MAISON

 NOUVEAUTÉS

 PRODUITS ET PLATS
DE SAISON

 FROMAGES A LA COUPE

