

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu



Lundi

Betteraves rouges Bio - Vinaigrette
 Normandin au veau
 Frites - Salade verte
 Fromage
 Liégeois chocolat

Mardi

Salade de perles de pâtes au pesto
Poisson MSC pané
Haricots verts Bio à l'ail
 Fromage
 Compote de pommes du chef

Mercredi

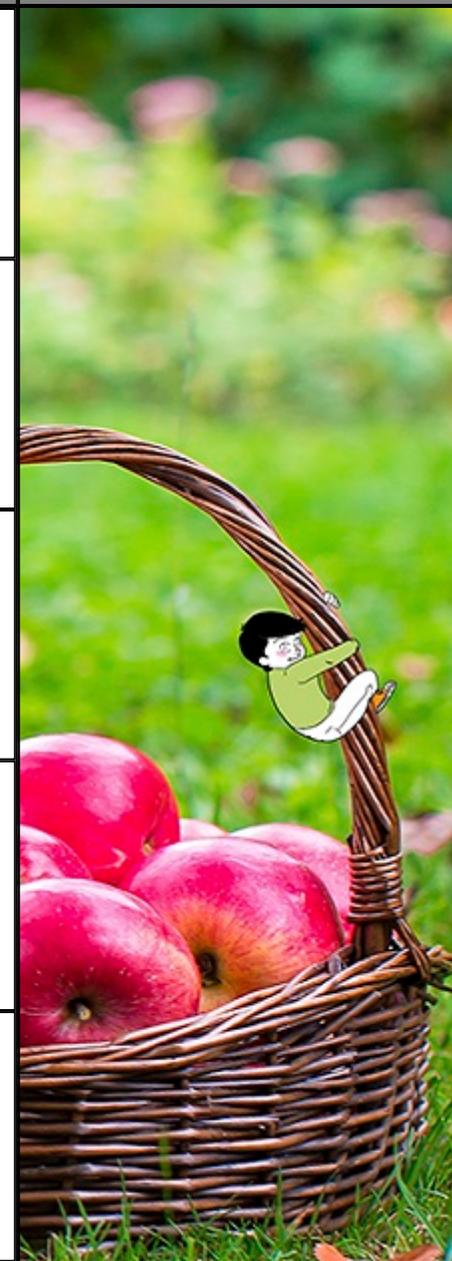
Salade de cœur de palmier - Vinaigrette
 Rognon de bœuf - Sauce madère
 Tortis - Carottes braisées
Yaourt Bio sucré
 Fruit de saison

Jeudi

Pastèque
 Sauté de porc - Sauce aux olives
 /Sauté de volaille
Courgettes Bio braisées - **Riz IGP**
 Fromage
 Flan pâtissier (recette du chef)

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
 Galette végétale à la Provençale
 Semoule - Légumes couscous
 Fromage AOP
Fruit de saison Bio



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Menu



Lundi	<p>Salade verte au maïs, tomate, croûtons et olives Dahl de lentilles Bio  Riz IGP  Fromage Fruit de saison Bio </p>
Mardi	<p>Concombres Bio  - Vinaigrette Rôti de bœuf Haricots beurre persillés - Coeur de blé Fromage Gâteau au yaourt (recette du chef)</p>
Mercredi	<p>Tomates Bio  - Vinaigrette Filet de colin MSC  - Et quartier de citron Purée de pommes de terre - Chou fleur persillé Yaourt Bio sucré  Compote de pommes Bio </p>
Jeudi	<p>Macédoine mayonnaise Courgette à l'Italienne (au bœuf) Pomme de terre vapeur Fromage AOP  Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Pastèque Carbonara de saumon Coquillettes Fromage Liégeois au caramel</p>



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu



Lundi

Melon charentais
 Échine de porc
 /Normandin au veau
 Boulgour - Légume Basquaise
 Fromage
Yaourt Bio à la vanille

Mardi

Taboulé (à la **semoule Bio**)
 Quiche fromagère (**aux œufs Bio**)
 Salade verte
 Petit suisse aromatisé
 Cocktail de fruits

Mercredi

Œuf dur mayonnaise
 Sauté de dinde
 Haricots plats
 Fromage
 Tarte à la noix de coco

Jeudi

Concombre Bio - Sauce Bulgare
 Sauce bolognaise (à part)
 Pâtes - Emmental râpé
 Fromage blanc sucré
 Fruit de saison

Vendredi

Tomates Bio - Vinaigrette
Poisson MSC meunière
Courgettes Bio braisées - **Riz IGP**
 Fromage AOP
 Banane

*Plat de remplacement pour les menus sans porc.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

Du 23/09/2024 au 27/09/2024

Menu



Lundi

Radis roses - Beurre
Cuisse de poulet rôtie aux herbes
Frites
Fromage
Yaourt Bio sucré 

Mardi

Salade verte aux croûtons - Vinaigrette
Lasagnes aux légumes
Fromage Blanc Bio 
Fruit de saison Bio 

Mercredi

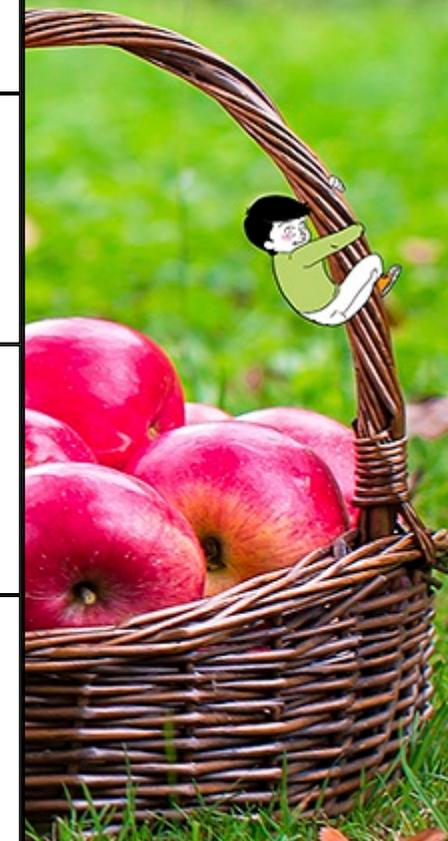
Chou fleur mimosa
Boulettes à l'agneau - Sauce orientale
Semoule Bio aux petits légumes 
Fromage
Poire au chocolat

Jeudi

Tomates Bio  - Vinaigrette
Sauté de bœuf
Carottes braisées - **Blé Bio pilaf**
Fromage AOP 
Gâteau au fromage blanc (recette du chef)

Vendredi

Pâté de campagne - Cornichons
/Terrine aux légumes
Filet de **colin MSC**  - Sauce aux herbes fraîches et ail
Pommes de terre vapeur - Fondue de poireaux
Fromage Bio 
Fruit de saison



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Menu



Lundi

Salade composée (pâtes, tomate, oignon, maïs, cornichon)
 Normandin au veau
 Petits pois au jus - Carottes braisées
 Fromage
Fruit de saison Bio

Mardi

Pastèque
 Brandade de **colin MSC**
 Salade verte - Vinaigrette
 Petit suisse sucré
 Compote de **pommes Bio**

Mercredi

Tomates Bio - Vinaigrette
 Sauté de Boeuf au curry
 Coquillettes - Emmental râpé
 Fromage blanc sucré
 Fruit de saison

Jeudi

Salade de riz, tomates et maïs
 Clafoutis courgette poivron brebis (Rencontre du goût - Street food street good)
 Salade verte - Vinaigrette
Camembert Bio
 Mousse au chocolat

Vendredi

Concombre Bio - Vinaigrette
 Escalope de volaille - Sauce crème
Blé Bio pilaf - Légume Basquaise
 Fromage
 Salade de fruits

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 07/10/2024 au 11/10/2024

Menu



Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Tortilla de pommes de terre aux oignons Salade verte - Vinaigrette Fromage Fromage blanc Bio  - Et sucre</p>
Mardi	<p>Betteraves rouges Bio  - Vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Brocolis - Semoule Bio  Fromage Fruit de saison Bio </p>
Mercredi	<p>Houmous du chef et son toast Rôti de porc /Normandin au veau Tian de légumes - Blé Bio pilaf Camembert Bio  Ananas au sirop</p>
Jeudi	<p>Tomates Bio  - Vinaigrette Fish & chips de colin MSC  Yaourt Bio sucré  Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Taboulé (à la semoule Bio)  Cuisse de poulet rôtie aux herbes Courgettes braisées Fromage Liégeois vanille</p>



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Menu



Lundi

Betteraves rouges Bio - Vinaigrette
 Sauté de porc
 /Sauté de volaille
 Purée de céleri et pomme de terre
 Fromage
 Yaourt aromatisé

Mardi

Salade verte aux croûtons - Vinaigrette
 Chili sin carne
Riz IGP
 Fromage
Fruit de saison Bio

Mercredi

Mousse de foie - Et cornichons
 /Terrine aux légumes
 Blanquette de veau à l'ancienne
 Pomme de terre vapeur - Légumes du pot
Fromage Blanc Bio
 Compote de **pommes Bio**

Jeudi

Salade de pomme de terre, tomate, échalote, mayonnaise - Vinaigrette
Poisson MSC meunière - Et quartier de citron
 Épinards à la crème
 Fromage
 Cake perdu aux pommes (Rencontre du goût - Street food street good)

Vendredi

Concombre Bio - Vinaigrette
 Tortis
 Sauce bolognaise (à part) - Emmental râpé
Yaourt Bio sucré
 Fruit de saison

