

# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

## Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Menu

api

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

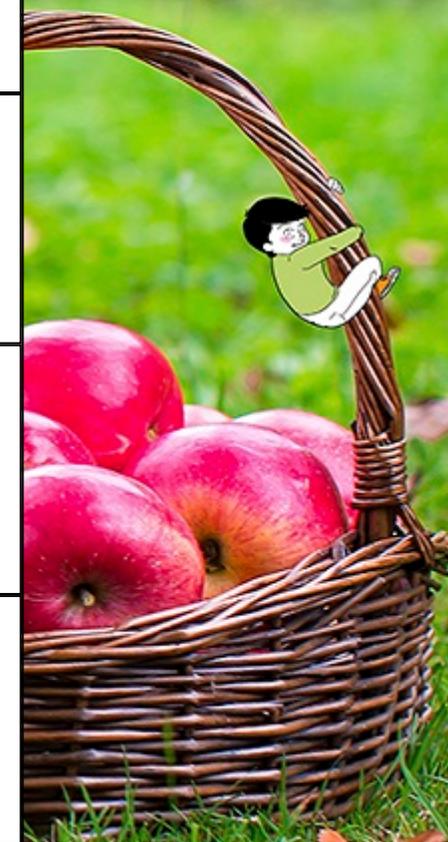
Mousse de foie - Et cornichons  
/Terrine aux légumes  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Pomme de terre vapeur - Légumes du pot  
**Fromage Blanc BIO**   
Compote de **pommes Bio** 

Jeudi

Salade de pomme de terre, tomate, échalote, mayonnaise - Vinaigrette  
**Colin 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



# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

## Du 21/10/2024 au 25/10/2024

Menu

api

Lundi

**Tomates BIO**  - Vinaigrette  
 Pizza aux trois fromages  
 Salade verte - Vinaigrette  
 Petit suisse sucré  
 Fruit de saison

Mardi

Wrap au thon et crudités  
 Sauté de bœuf - Sauce forestière  
 Purée de patates douces - Butternut rôtie  
 Fromage  
 Compote de **pommes Bio** 

Mercredi

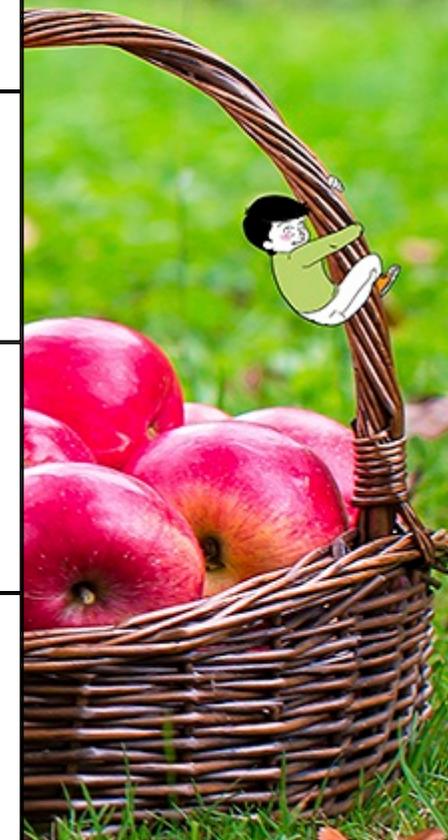
Chou chinois râpé - Vinaigrette  
 Boudin noir  
 /Saucisse de volaille  
 Purée de pommes de terre - Carottes braisées  
 Fromage  
 Fromage blanc à la confiture

Jeudi

Salade de pomme de terre, tomate, échalote, mayonnaise  
 Poulet rôti   
 Haricots plats persillés  
**Fromage AOP**   
**Fruit de saison Bio** 

Vendredi

**Betteraves rouges BIO**  - Vinaigrette  
 Filet de **merlu MSC**  - Et quartier de citron  
**Semoule BIO**  - Sauce tomate  
 Fromage  
 Crème dessert au caramel



**RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS**  
**Du 28/10/2024 au 01/11/2024**

Menu

api

Lundi

**Carottes BIO** râpées à la vinaigrette   
 Sauce carbonara  
 /Sauce carbonara de dinde  
 Coquillettes - Emmental râpé  
 Fromage blanc sucré  
**Fruit de saison Bio** 

Mardi

Terrine de campagne - Et cornichons  
 /Terrine aux légumes  
**Colin MSC** façon blanquette   
**Riz IGP**  - Légumes du pot  
**Fromage Blanc BIO**   
 Fruit de saison

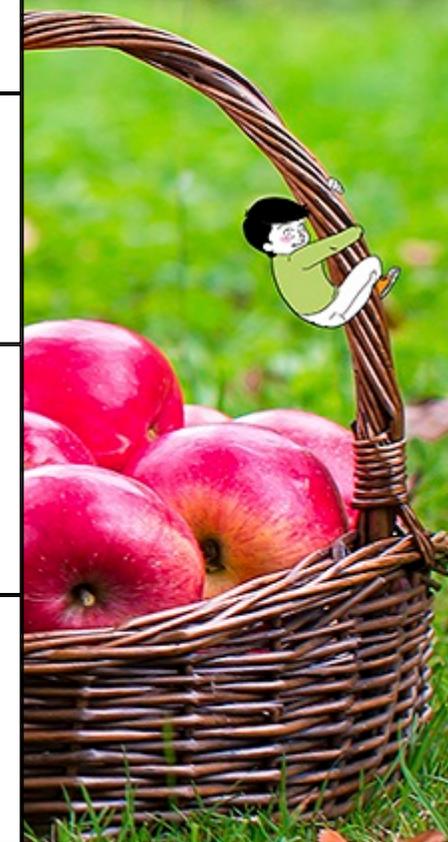
Mercredi

**Concombre Bio**  - Vinaigrette  
 Hachis Parmentier du chef  
**Salade verte Bio**  - Vinaigrette  
**Fromage AOP**   
 Liégeois chocolat

Jeudi

Betteraves rouges - Vinaigrette  
 Haut de cuisse de poulet rôtie  
 Purée de carottes et pommes de terre  
 Mimolette  
 Gâteau d'Halloween

Vendredi



# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

## Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu

api

Lundi

Taboulé (à la semoule Bio)   
**Colin MSC** pané   
 Haricots verts persillés  
 Fromage  
**Yaourt aromatisé BIO** 

Mardi

**Carottes BIO** râpées  - Vinaigrette  
 Chili sin carne  
 Riz créole  
 Fromage AOP   
 Fruit de saison

Mercredi

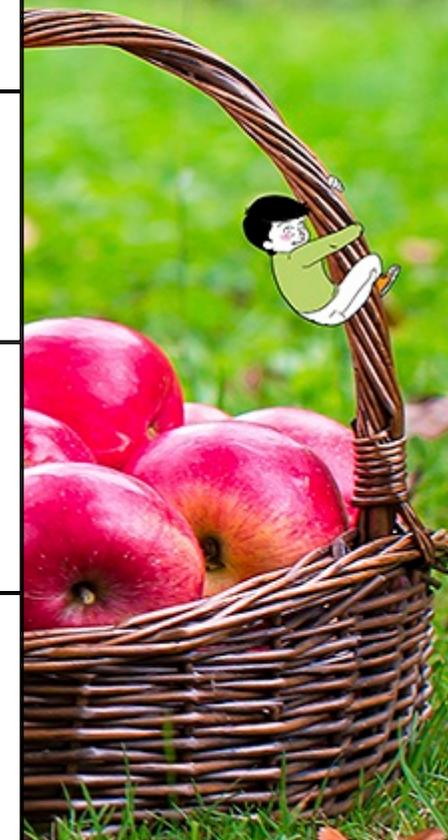
Terrine de légumes  
 Sauté de porc à la moutarde  
 /Sauté de dinde  
 Brocolis - **Cœur de blé BIO**   
 Fromage  
 Crème aux œufs du chef

Jeudi

Salade verte Bio aux lardons et croûtons  - Vinaigrette  
 /Salade verte aux croustons  
**Poulet rôti Label Rouge**   
**Pommes de terre BIO** au four  - Gratin de blettes  
 Fromage AOP   
 Abricots au sirop

Vendredi

Velouté de potiron  
 Sauce bolognaise (à part)  
 Spaghettis - **Salade verte Bio**   
 Yaourt sucré  
**Fruits de saison BIO** 



# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

## Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Menu

api

Lundi

**Œuf Bio** mimosa   
**Colin MSC**  - Sauce Béarnaise  
 Rösti de légumes  
 Fromage  
 Tarte au chocolat

Mardi

Coleslaw  
 Galette végétale à la provençale  
**Riz IGP**  - Brunoise de légumes  
 Fromage  
**Fromage blanc BIO** 

Mercredi

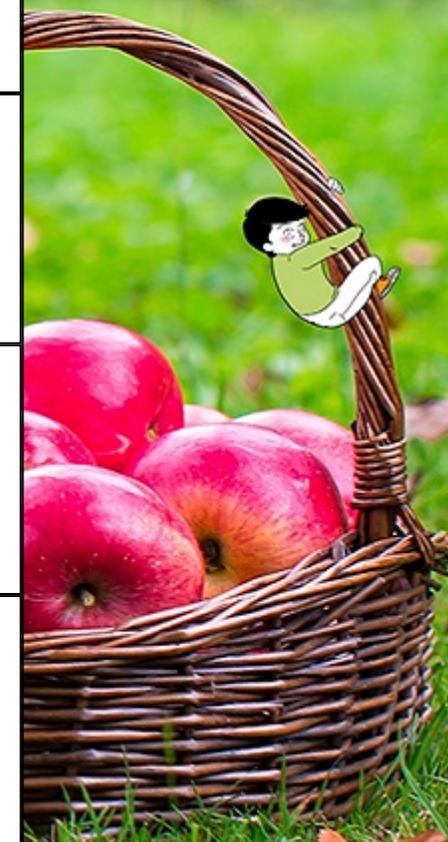
Salade verte au maïs, tomate, croûtons et olives  
 Foies de volailles en persillade  
 Pomme de terre vapeur - Endives braisées  
**Fromage AOP**   
 Fruit de saison

Jeudi

Pâté de campagne - Cornichons  
 /Oeuf dur  
 Sauté de bœuf au paprika  
**Carottes Bio** braisées  - **Tortis BIO**   
 Fromage  
 Fruit de saison

Vendredi

Crêpe aux champignons  
 Filet de **colin MSC**   
 Fondue de poireaux - **Blé Bio pilaf**  
 Fromage AOP   
 Éclair au chocolat



# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

## Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu

api

Lundi

Macédoine de légumes - Mayonnaise  
**Saucisse Label Rouge grillée**   
 /Saucisse de volaille  
**Lentilles HVE**  - **Carottes Bio** braisées   
 Fromage AOP   
 Fruit de saison

Mardi

**Carottes BIO** râpées  - Vinaigrette  
 Émincé de dinde - Sauce curry  
 Chou fleur - **Semoule BIO**   
 Fromage  
**Yaourt BIO** à la vanille 

Mercredi

Chou chinois râpé - Vinaigrette  
 Normandin au veau  
**Haricots verts Bio**  - Ecrasé de pommes terre du chef a l'ail   
 Fromage  
 Clafoutis aux abricots du chef

Jeudi

Potage Crécy (à la carotte)  
 Quiche aux légumes  
 Salade verte  
 Petit suisse aromatisé  
 Banane

Vendredi

