



Menus du 4 septembre au 20 octobre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le blog de la Mairie :

stquentindebaron.blog.fr



Recettes disponibles sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Septembre
**Mini chou
aux myrtilles**

En Octobre
**Île flottante au
caramel d'épices**



REPAS BIO

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVE AU CHEVRE	SALADE MIMOSA	SALADE DE TOMATE BIO AU FROMAGE	SARDINE AU BEURRE	MELON
CORDON BLEU	NORMANDIN DE VEAU GRILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PILONS DE POULETS BIO ROTIS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	JAMBON GRILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	DOS DE COLIN AU BEURRE BLANC
PETIT POIS	RIZ AUX CHAMPIGNONS	COQUILLETES BIO	GRATIN DE COURGETTES	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
COMPOTE	CREME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE BIO SUCRE	FRUIT DE SAISON	MINI CHOU AUX MYRTILLES

REPAS BIO

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
SALADE COMPOSEE (POMMES DE TERRE, TOMATES, ŒUFS DURS ET FROMAGE)	MACEDOINE MAYONNAISE	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	SALADE DE TOMATES BIO MOZZARELLA	CONCOMBRES VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE CHASSEUR (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE BŒUF AU JUS - (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC AUX POIVRONS - (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BRANDADE DE POISSON MAISON AUX POMME DE TERRE BIO	CHIPOLATAS DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)
RATATOUILLE	Frites	PATES	SALADE VERTE BIO	PETITS POIS - CAROTTES
FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AUX FRUITS	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE


C'est l'Automne !

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
CAKE JAMBON SEC ET FROMAGE	CAROTTES RAPEES	CROQUE MONSIEUR	MOUSSE DE CANARD	BETTERAVE BIO A LA BULGARE
AXOA DE VEAU	POISSON DU JOUR AU CURRY	EMINCE DE BŒUF AU BASILIC (FRAIS VBF)	ROTI DE PORC AUX OIGNONS - FRAIS ORIGINE FRANCE	ESCALOPE DE DINDE BIO GRILLEE A LA MOUTARDE - FRAIS ORIGINE FRANCE
POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	GRATIN DE COURGETTES	POELEE DE HARICOTS VERTS EXTRA FINS	PUREE DE BROCOLIS BIO
GATEAU BASQUE	YAOURT AROMATISE	FRUIT SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO
REPAS BASQUE				

REPAS BIO

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
SALADE DE TOMATES BIO MOZZARELLA	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE PATES AUX DES DE FROMAGE	SALADE VERTE AU MAIS ET TOMATES	SALADE COLESLOW
CUISSE DE POULET BIO ROTIE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	TARTE FROMAGERE	EMINCE DE PORC AU MIEL (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON MEUNIÈRE	EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA
MACARONI BIO	SALADE VERTE	POELEE CHAMPETRE	SEMOULE	HARICOTS BEURRE PERSILLES
FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT	PECHE AU SIROP	FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON

REPAS BIO

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
SARDINE A LA TOMATE	CELERI REMOULADE	BETTERAVES VINAIGRETTE		SALADE VERTE BIO COMPOSEE
SAUTE DE DINDE AUX POIVRONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BOULETTES D'AGNEAU FACON TAJINE		PATES BIO
RIZ PILAF	LENTILLES ET CAROTTES	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS		A LA BOLOGNAISE BIO (BŒUF VBF) ET PARMESAN
FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO

Rencontre du Goût: Place aux épices!

REPAS BIO

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
VELOUTE DE POTIRON AU KIRI	SALADE MIMOSA	CONCOMBRES BIO	CAROTTES RAPEES AU CHEVRE	CUP CAKE AU LARD ET CURCUMA
SAUTE DE VEAU A LA CHINOISE - FRAIS VBF	ROTI DE PORC (FRAIS) A LA FORESTIERE	HACHIS PARMENTIER BIO	AIGUILLETES DE POULETS A L'ANTILLAISE	POISSON PANE ET CITRON
	DUO DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	SALADE VERTE BIO	RIZ ET ACHARD DE LEGUMES	POELEE MERIDIONALE
CRUMBLE DE CREME DE MASCARPONE AUX POMMES	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

REPAS BIO

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO A LA MIMOLETTE	POTAGE DE LEGUMES MAISON	SALADE COMPOSEE (CRUDITÉS)	CAROTTES RAPEES	SALADE DE CERVELAS
EMINCE DE POULET BIO AU CUMIN - FRAIS ORIGINE FRANCE	ROTI DE BŒUF AU JUS - FRAIS VBF	SAUTE DE PORC AU PAPRIKA	POISSON DU JOUR	BŒUF BOURGUIGNON
BROCOLIS BIO	HARICOTS BEURRE	POMMES DAUPHINES	RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES	PATOUILLE BOURGUIGNONNE (POMMES DE TERRE, OIGNON, CRÈME)
FRUIT DE SAISON BIO	ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL D'ÉPICES	FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	POIRE POCHÉE AU CHOCOLAT



Recettes Rencontre du Goût - Place aux épices ! disponibles sur www.api-restauration.com



Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.