

RESTAURANTS SCOLAIRES du SIRIS St Aignan Le Jaillard - Lion en Sullias

MOIS DE SEPTEMBRE
2014

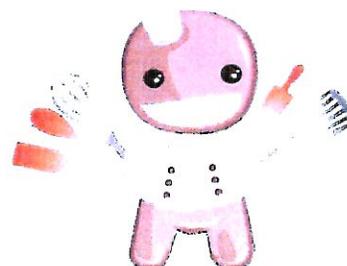
lun 01 sept	mar 02 sept	mer 03 sept	jeu 04 sept	ven 05 sept
 Carottes râpées	Salade marco polo (pâtes, surimi, tomate, vinaigrette)	 Concombre au fromage blanc	 Melon	Pâté de campagne cornichon
 Poulet au Coca-Cola	Paupiette de veau basquaise	Lasagnes	Rôti de porc forestière	Dos de colin à l'armoricaine
Pommes noisettes	 Petits pois carottes	Salade verte	 Brocolis	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	Poisson pané citron	Saucisse de toulouse	 Omelette à l'Emmental	Rôti de bœuf froid
Chou-fleur persillé	Purée	Haricots blancs	Salade verte	 Haricots verts
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 au fromage blanc	 Melon
Boulettes de bœuf bolognaise	Escalope de volaille sce basilic	Mijoté de bœuf	Sauté de porc au curry	 Brandade de morue
Semoule	Haricots beurre	Pommes noisettes	 Poêlée de carottes	Salade verte
 Tome des pyrénées	Six de savoie	Les frippons	Chantailou	 Camembert
Flan vanille	 Fruit	Compote Pommes	Eclair chocolat	Cocktail de fruits
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, haricots verts, maïs, vinaigrette)	Betteraves vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf provençale	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc à l'ancienne	Couscous	Colin sce hollandaise
Coquillettes	 Ratatouille	Pommes vapeur		Brocolis béchamel
Yaourt aromatisé	 Mi-chèvre	Carré d'as nature	 Edam	Fondu président
Galette beurre	Fruit 	Liégeois vanille	Fruit 	Moëlleux chocolat 

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE
FAÇON TRADITIONNELLE ET
PATISSERIES MAISON

 NOUVEAUTÉS

 PRODUITS ET PLATS
DE SAISON

 FROMAGES A LA COUPE



 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UNE
BONNE RENTRÉE !