

MENUS du 9 Septembre au 4 Octobre 2019

Restaurant scolaire « Le Petit Prince »

(sous réserve de modifications)



Lundi 9 septembre 2019	Mardi 10 septembre 2019	Mercredi 11 septembre 2019	Jeudi 12 septembre 2019	Vendredi 13 septembre 2019
Spaghettis Bolognaises (VBF) Salade verte Bio Yaourt fermier St Rieul	Carottes bio aux noix Saucisse ferme de la Moinerie Purée de pommes de terre Fromage portion Bio Fruit de saison Bio	Betteraves bio en dés Aiguillettes de volaille aux épices Chips Fromage blanc	Melon Cordon bleu Carottes Bio vapeur Far Breton aux pommes	Tartelette savoyarde / salade Filet de lieu frais Cœur de blé Camembert Fruit de saison Bio
Lundi 16 septembre 2019	Mardi 17 septembre 2019	Mercredi 18 septembre 2019	Jeudi 19 septembre 2019	Vendredi 20 septembre 2019
Melon Boulettes d'agneau sauce épices du soleil Couscous aux légumes Mousse au chocolat au lait BBC (Bleu Blanc Cœur)	Hachis Parmentier Salade verte aux dés de tomates Fromage portion Bio Fruit de saison	Pastèque Raviolis Salade verte Camembert Compote de pommes / biscuit	Tomates Bio en vinaigrette Cuisse de poulet fermier (ferme de Marie-Jeanne) Frites Crème Mont-Blanc / biscuit	Salade Poisson pané Riz Bio / lentilles Corail Fromage portion Bio Fruit de saison Bio
Lundi 23 septembre 2019	Mardi 24 septembre 2019	Mercredi 25 septembre 2019	Jeudi 26 septembre 2019	Vendredi 27 septembre 2019
Melon Escalopes de poulet aux champignons Cœur de blé Yaourt fermier St Rieul	Terrine de campagne (ferme de la Moinerie) Saucisse (ferme de la Moinerie) Petits pois / carottes Bio Fromage portion Bio Fruit de saison Bio	Endives à la mimolette Boulettes de bœuf Haricots beurre Flandy au caramel	Concombre Bio Brochette de volaille Courgettes Bio Pommes de terre Chou à la crème pâtissière	Tomates Bio en vinaigrette Filet de lieu frais Céréales gourmandes Bio Fromage portion Bio Fruit de saison Bio
Lundi 30 septembre 2019	Mardi 1 ^{er} octobre 2019	Mercredi 2 octobre 2019	Jeudi 3 octobre 2019	Vendredi 4 octobre 2019
Pamplemousse Bio Paupiette de veau rôti Coquillettes Bio Entremet au chocolat liégeois au lait BBC fermier	Betteraves Bio aux pommes dés Blanc de volaille Haricots beurre Fromage portion Bio Fruit de saison Bio	Salade d'endives Bouchées à la reine Riz Basmati Petit Suisse	Salade aux croûtons et lardons Sauté de veau Marengo (boucherie Navier Quévert) Pommes de terre vapeur Camembert Crêpe Bio au sucre	GALETTE EUF EMMENTHAL Salade verte aux dés de tomates Banane Bio

Le Restaurant Scolaire de Quévert peut être exceptionnellement amené à remplacer un produit bio par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.