

Restaurant scolaire de Saint Gervais en Belin



Semaine du 3 au 7 septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CHOU-FLEUR	TABOULE	MELON	PIZZA
Plat	PATES A LA BOLOGNAISE	EMINCE DE PORC	STEAK HACHE DE VEAU	POISSON DU MARCHE
Accompagnement	SALADE VERTE	LEGUMES COUSCOUS	Frites	HARICOTS VERTS
Fromage	TOMME	YAOURT NATURE	EMMENTAL	PETITS SUISSES
Dessert	GLACE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON



Produit Frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Saint Gervais en Belin



Semaine du 10 au 14 septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	RILLETES	CHRONIQUE CULINAIRE*	MELON	RILLETES DE THON
Plat	ROTI DE DINDE	BRANDADE DE POISSON	TOMATE FARCIE	SAUTE DE VEAU
Accompagnement	RATATOUILLE	SALADE VERTE	RIZ	GRATIN DE BROCOLIS
Fromage	CAMEMBERT	EDAM	VACHE QUI RIT	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT



***Chronique culinaire : crème de carottes, lentilles corail et betteraves au cumin**

Produit Frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Saint Gervais en Belin



Semaine du 17 au 21 septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TOMATES AU BASILIC	BAGUETTE SURPRISE	CONCOMBRE A LA CREME	TRILOGIE DE CAROTTES
Plat	PATES A LA CARBONARA	EMINCE DE BOEUF MODE	POISSON DU MARCHE	POULET ROTI
Accompagnement	SALADE	HARICOTS VERTS	POELEE DE LEGUMES	Frites
Fromage	SAINT PAULIN	YAOURT SUCRE	CARRE FONDU	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CREME CHIBOUST AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



Produit Frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Saint Gervais en Belin



Semaine du 24 au 28 septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES AUX AMANDES F 	SAUCISSON A L'AIL F 	MELON	TABOULE
Plat	FILET DE POISSON PANE SAUCE TARTARE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ESTRAGON F 	SAUTE DE PORC AU CURRY F
Accompagnement	POMMES VAPEUR F 	CAROTTES SAUTEES	BLE	GRATIN DE CHOU-FLEUR F
Fromage	EMMENTAL F	CARRE FRAIS	MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON F	ENTREMETS CHOCOLAT F	COMPOTE POMME FRAISE	GATEAU AU YAOURT AUX PEPITES DE CHOCOLAT



Produit Frais ■

Produit Bio ■

Produit Local ■

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Saint Gervais en Belin



Semaine du 1 au 5 octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE RIZ AU THON	CAROTTES RAPEES	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES
Plat	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE	POISSON DU MARCHE SAUCE CITRON	SOTS L'Y LAISSE DE DINDE SAUCE NORMANDE	LASAGNES A LA BOLOGNAISE
Accompagnement	HARICOTS VERTS	SEMOULE COUSCOUS	PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE
Fromage	FONDU CARRE	BUCHETTE DE CHEVRE	FROMAGE BLANC SUCRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT



Produit Frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Saint Gervais en Belin



Semaine du 8 au 12 octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES	RENCONTRE DU GOUT	CONCOMBRE A LA BULGARE	PATE DE CAMPAGNE
Plat	FRICASSEE DE VOLAILLE		ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
Accompagnement	TORTIS		LENTILLES	EPINARDS
Fromage	CAMEMBERT		CHANTENEIGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	YAOURT



Produit Frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Saint Gervais en Belin



Semaine du 14 au 19 octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	COEURS DE PALMIER	SALADE DU CHEF (TOMATES, MAIS, CROUTONS)	QUICHE LORRAINE
Plat	SAUTE DE PORC AIGRE DOUCE	DOS DE MERLU	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU AUX OIGNONS
Accompagnement	CAROTTES A L'AIL	RIZ	FRITES	LEGUMES COUSCOUS
Fromage	CANTAL	SAMOS	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL BEURRE SALE	COMPOTE POMME CASSIS	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES



Produit Frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements