

RESTAURANT SCOLAIRE SAINT-GERMAINMONT



du 2 septembre au 18 octobre 2024

Api restauration vous souhaite une bonne rentrée...



| lundi 02 septembre | mardi 03 septembre | jeudi 05 septembre | vendredi 06 septembre |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---|--|
| MELON (à portionner) | TOMATES VINAIGRETTE | ROULADE DE VOLAILLE | MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE |
| CHIPOLATAS (VPF, local) | SALADE DE PEPINETTES AUX OEUFS DURS | SAUTE DE DINDE (VPF, local) SAUCE PROVENCEALE | SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA MOUTARDE |
| ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales) | | SEMOULE BIO | GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE |
| KIRI | CAMEMBERT BIO (à portionner) | EMMENTAL (à portionner) | FROMAGE AIL ET FINES HERBES |
| CREME DESSERT CHOCOLAT | FAR AUX FRUITS DU CHEF | COMPOTE POMME-FRAISE | NAPPE CARAMEL |

| lundi 30 septembre | mardi 01 octobre | jeudi 03 octobre | vendredi 04 octobre |
|--------------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| CHOU ROUGE RÂPE (local) | PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS | SALADE DE LENTILLES BIO (locales) | SALADE CAMPAGNARDE (p. de terre, œufs durs, cornichons, mayonnaise) |
| OMELETTE BIO AU FROMAGE | MJOTE DE PORC (VPF, local) AUX OIGNONS | POISSON PANÉ MSC | BLANQUETTE DE VOLAILLE (VPF, local) A L'ANCIENNE |
| POMMES RISSOLEES ET STICK DE KETCHUP | GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE | COURGETTES BECHAMEL | CAROTTES FONDANTES |
| MAASDAM (à portionner) | PETIT MOULE NATURE | PETIT LOUIS TARTINE | EDAM (à portionner) |
| GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF | POMME (locale) | CREME DESSERT VANILLE | FROMAGE BLANC FRUITE |

Rencontre du Goût: "Couleurs de Saison"

| lundi 09 septembre | mardi 10 septembre | jeudi 12 septembre | vendredi 13 septembre |
|---|--|--------------------------------|---|
| TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC | CAKE AU FROMAGE (à portionner) | SALADES MELEES AUX CROÛTONS | CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE |
| FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNEE | RÔTI DE DINDE (VPF) JUS AU THYM | LASAGNES AUX LEGUMES | SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (local) |
| RIZ BIO | HARICOTS BEURRE | (ou lasagnes bolognaise) | LENTILLES VERTES BIO (locales) |
| COULOMMIERS (portionner) | EDAM (à portionner) | BÛCHE DE CHEVRE (à portionner) | MIMOLETTE (à portionner) |
| COMPOTE DU CHEF | FRUIT DE SAISON | PÊCHE | FROMAGE BLANC FRUITE |

| lundi 07 octobre | mardi 08 octobre | jeudi 10 octobre | vendredi 11 octobre |
|--|---|---------------------------------|---|
| CAROTTES (locales) RÂPEES VINAIGRETTE | PIZZA AU FROMAGE | CÉLÉRI (local) RÉMOULADE | SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO AUX POIRES |
| TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS (ou raviolis de boeuf) | PAVE DE COLIN MSC A LA NAPOLITAINE | ROUGAIL DE SAUCISSES | SAUTÉ DE PORC (VPF, local) MADRAS |
| TARTARE | PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre locales) | RIZ BIO | PURÉE DE PATATES DOUGES ET POMME DE TERRE LOCALES |
| COMPOTE DU CHEF | EMMENTAL (à portionner) | TOMME NOIRE (à portionner) | PETITS SUISSES SUCRÉS |
| | BANANE BIO | LIEGEOIS AU CHOCOLAT | COMPOTE POMME BANANE ET BRISURES DE SPÉCULOOS |

Rencontre du Goût: "Couleurs de Saison"

| lundi 16 septembre | mardi 17 septembre | jeudi 19 septembre | vendredi 20 septembre |
|--|--|---------------------------------|--|
| BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE | MELON JAUNE (à portionner) | SALADE DE PERLES | CONCOMBRES A LA CREME |
| SAUTE DE POULET (VPF, local) A LA BASQUAISE | BOULETTES VEGETALES A L'ORIENTALE (ou boulettes de boeuf) | FILET DE POISSON MEUNIÈRE | CARBONADE DE BOEUF (VPF, local) |
| FUSILLI BIO (locales) | RATATOUILLE | HARICOTS VERTS PERSILLES | POTATOES |
| CARRE DE LIGUEIL (à portionner) | PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE | KIRI | GOUDA (à portionner) |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | CAKE MARBRE DU CHEF | BANANE BIO | RAISIN |

Semaine Européenne du Développement Durable



| lundi 23 septembre | mardi 24 septembre | jeudi 26 septembre | vendredi 27 septembre |
|---------------------------------------|---|---|--|
| TOMATES VINAIGRETTE | CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS | MACEDOINE DE LÉGUMES | SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE |
| FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY | BOUDIN BLANC DE RETHEL (IGP) SAUCE CHAMPIGNONS | QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE (ou quenelles de brochet) | COQUILLETES BIO (locales) A LA BOLOGNAISE (VPF) |
| BLÉ AUX PETITS LÉGUMES | ECRASÉ DE POMMES DE TERRE (local) | RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES | ET FROMAGE RÂPE |
| PETIT MOULE NATURE | FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) | VACHE PICON | YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) |
| LIÉGEOIS CHOCOLAT | YAOURT AROMATISE BIO (local) | ANNIVERSAIRES DU MOIS: CHARLOTTE AUX POIRES (à portionner) | FRUIT DE SAISON |

Menu 100% local

| lundi 14 octobre | mardi 15 octobre | jeudi 17 octobre | vendredi 18 octobre |
|--|--|---|---------------------|
| SALÉ | ACIDE / AMER | menu halloween | |
| SAUCISSON SEC ET CORNICHONS | SALADE VINAIGRETTE AUX AGRUMES | 1 VERRE DE STROP | Menu du jour |
| BRANDADE DE POISSON MSC | SAUTE DE POULET (VPF, local) AU CITRON | SALADE DE LA SORCIÈRE (CHOU) | |
| BUCHE DE CHEVRE (à portionner) | RIZ BIO PILAF | POTIFLETTE | |
| CREME CARAMEL BEURRE SALE (BIO, local) | CAMEMBERT BIO (à portionner) | MIMOLETTE | |
| | SMOOTHIE BANANE-MYRTILLE | ANNIVERSAIRE DU MOIS: GÂTEAU ORANGE-CHOCOLAT | |