

RESTAURANT SCOLAIRE DE VOUHÉ

SEPTEMBRE



lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Betterave vinaigrette	Taboulé	Melon	Pâtes au pesto
Lasagnes	Médailon de poulet à l'estragon	Saucisse de Toulouse	Poisson pané citron
Petit moulé	Haricots verts & pommes vapeur	Lentilles	Courgettes sautées
Fruit frais	Mi-chèvre	Yaourt de la Bazinière	Marbré et sa crème anglaise
	Fruit frais	Boudoirs	

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	Menu Coloré & Vitaminé	vendredi 15 septembre
Bulgour au surimi maïs tomate	Coleslaw	Melon	Pâté de campagne cornichon
Rôti de porc à l'ancienne	Kefta de bœuf aux fines épices	Sot l'y laisse au curry	Gratiné de poisson au fromage
Petits pois carottes	Coquillettes	Ratatouille	Mousseline de légumes
Vache grosjean	Gouda	Mimolette	Carré de Liguell
Compote pomme banane	Fruit frais	Cake à l'orange	Fruit frais

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Salade carottes jambon ciboulette	Salade tomates vinaigrette	Piémontaise	Concombres vinaigrette
Cordon bleu	Omelette	Sauté de bœuf au paprika	Marmite de la mer
Torsades	Pommes boulangère	Carottes persillées	Riz
Carré d'as	Tomme noire	St Nectaire	Mi-chèvre
Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Eclair au chocolat	Fruit frais

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Chou blanc aux lardons	Salade arlequin (tomate concombre maïs)	Friand	Salade de pâtes au surimi
Sauté de porc aux olives	Rôti de dinde au jus	Gratin de courgettes au bœuf	Beignets de calamars
Semoule	Haricots beurre	Entremet chocolat	Epinards à la crème & pommes vapeur
Vache picon	Camembert	Galettes	Saint Paulin
Compote de pomme	Yaourt nature sucré		Fruit frais

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive
17 rue de la République - 42000 St-Etienne



lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Salade du chef (salade verte tomate maïs)	Salami beurre
Sauté de volaille sauce forestière	Steak haché	Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce ciboulette
Purée de légumes	Pommes noisette	Haricots blancs	Gratin de chou fleur
Fondu président	Yaourt nature sucré	Brie	Riz au lait et langue de chat
Fruit frais	Petit beurre	Fruit frais	

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Salade de pâtes au pesto	Salade de tomates emmental maïs	Coleslaw au curry	Salade chou fleur basilic
Haut de cuisse de poulet rôti	Jambon grill à l'ananas	Chili con carné	Poisson meunière
Carottes épicées	Purée de potiron	Riz	Petits pois carottes
Petit moulé	Mi-chèvre	Petit suisse	Mimolette
Abricot au sirop	Fruit frais	Boudoir	Cake au citron

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	Menu Végétarien
Salade vendéenne (haricots blancs lardons) & Piémontaise	Céleri rémoulade	Bouillon vermicelles	Salade hollandaise (salade gouda edam tomate)
Paupiette de veau	Médallions de poulet sauce chasseur	Rôti de porc aux oignons	Nugget's de bié
Haricots beurre	Semoule	Printanière de légumes	Purée crocodile (épinard et pomme de terre)
Vache grosjean	Gouda	Saint Paulin	Cake pépites chocolat et sa crème anglaise
Compote pomme abricot	Fruit frais	Fruit frais	

Bonnes Vacances
du 21 octobre au 05 Novembre 2017

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

