

AU MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE MONEIN

du 2 sept.
au 10 déc.



SEPTEMBRE

JEU. 2	VEN. 3	LUN. 6	MAR. 7	JEU. 9	VEN. 10	LUN. 13	MAR. 14	JEU. 16	VEN. 17
<ul style="list-style-type: none"> Melon Lasagne Bolognaise Salade Pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Laitue au gruyère Chipolatas Purée Cubes de mangue 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Pastèque Tomate farcie aux lentilles corail Semoule Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Chou-fleur vinaigrette Sauté de dinde au curry Pates Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Carotte râpée mimolette Poulet rôti Frites Compote de pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Truite saumonée Riz Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté à l'emmental Rôti de porc Poêlée de courgettes Fruit 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Chou blanc au raisin Boulettes végétales Semoule Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Rôti de veau Ragoût de petits pois Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre bulgare Pavé de poisson blanc à la Bordelaise Spaghettis Compote

SEPTEMBRE OCTOBRE

LUN. 20	MAR. 21	JEU. 23	VEN. 24	LUN. 27	MAR. 28	JEU. 30	VEN. 1	LUN. 4	MAR. 5
<ul style="list-style-type: none"> Tomate Paupiette de Veau Gratin de Chou -Fleur Pommes de terre Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson /Beurre Sauté de poulet aux oignons Eblis Fruit 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Feuilleté HOT DOG Omelette au gruyère Haricots-verts Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Hamburger Frites Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de Riz Saucisse Haricots beurre Fromage Fruit 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Tomate fromage blanc menthe Pané de tomate mozzarella Lentilles Poires au four 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre macédoine Axoia de veau Carottes Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Pamplemousse au sucre Blanquette de poisson Pommes de terre sautées Arlequin de fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate au cantal Filet de merlu Farfalles Pomme cuite /coulis de framboise 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes râpées aux raisins blancs Paleron de bœuf Gratin de chou-fleur Beignet au chocolat

OCTOBRE

JEU. 7	VEN. 8	LUN. 11	MAR. 12	JEU. 14	VEN. 15	LUN. 18	MAR. 19	JEU. 21	VEN. 22
MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Chou-blanc au surimi Hachis parmentier lentilles corail Salade Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes cuites aux olives Poulet de Monein frites Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Melon jaune Filet de truite saumonée Pommes vapeur Crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnets de carottes et courgettes au fromage blanc Chipolatas Haricots blancs de la ferme Crème caramel 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Tomate et Houmous de pois chiche Omelette au gruyère Haricots plats Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave Rôti de veau Purée Fromage blanc aux framboises et meringue végétale 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza au chèvre Sauté de dinde Carottes vichy Fruit 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Frisée et tomate mimolette Spaghettis bolognaise végétale Cocktails de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre au thon Cordon bleu Ratatouille Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre bulgare Paëlla aux fruits de mer Cubes de mangue

OCTOBRE NOVEMBRE

LUN. 25	MAR. 26	JEU. 28	VEN. 29	LUN. 1	MAR. 2	JEU. 4	VEN. 5	LUN. 8	MAR. 9
<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Sauté de Porc au pruneau Purée de potiron Poire 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Coleslaw Nuggets de blé Coquillettes Fromage du Pays 	<ul style="list-style-type: none"> Poireaux Vinaigrette Brandade de morue Salade Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Radis noir Gigot de mouton Purée de panais Semoule au lait 	férielé	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Risotto aux légumes parmesan Fromage blanc et miel 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon du pot au feu vermicelle Pot au feu Légume Banane Fromage du pays 	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw Beignets de calamars Eblis Camembert Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc aux pommes granny smith Paupiettes de veau Petit-pois Flamby 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Tagliatelle à la carbonara Salade Fruit

OCTOBRE

JEU. 11	VEN. 12	LUN. 15	MAR. 16	JEU. 18	VEN. 19	LUN. 22	MAR. 23	JEU. 25	VEN. 26
MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Laitue du Béarn au Cantal Côtes de porc Flageolet Compote pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Endives aux oranges Beignets de calamars Gratin de poireaux et champignons Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> Pomelos Escalope de dinde Riz aux petits légumes Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes Filet de poisson aux céréales Piperade Gâteau au chocolat 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Bouillon au vermicelle Curry de lentilles blondes Semoule aux pois chiches Fromage du pays Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave cuite aux oranges Rôti de veau Spaghettis Crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de poireaux du Béarn Sauté de dinde au curry Eblis Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Chipolatas Beignets de brocolis Clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> Poireaux cuits Blanquette de poissons Purée Crème caramel aux oeufs 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Radis noir/Œuf mayonnaise Omelette au gruyère Haricots verts Pâtisserie

NOVEMBRE DECEMBRE

LUN. 29	MAR. 30	JEU. 2	VEN. 3	LUN. 6	MAR. 7	JEU. 9	VEN. 10
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Rôti de porc Beignets de Salsifis Pomme Fromage du pays 	<ul style="list-style-type: none"> Batônnetts de légumes Hachis Parmentier de potimarron PDT au canard Salade Kiwi 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Pousses d'épinards/asperges et chèvre frais Boulettes végétales tomate/semoule Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes au lait de coco Poulet Haricots verts Poire 	MENU VÉGÉTARIEN <ul style="list-style-type: none"> Asperges vinaigrette/ Radis rouge Filet de Truite Farfalles Crème au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Nuggets de poulet Printanière de légumes Yaourt fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Chou rouge au thon Couscous au mouton & légumes Fromage du pays 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Boudin aux pommes Purée de carottes Clémentine

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements