


Pour les enfants inscrits uniquement en menu mixte
DU 2 SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE 2014

NOM de l'enfant :	Ecole : élémentaire Michel Servet
PRENOM :	Classe :

Mode d'emploi :

Les jours où votre enfant mangera au restaurant scolaire, vous devez cocher la case correspondante :

- pour les menus classique
- pour les menus complet sans viande
- pour les menus unique (commun aux menus classique et sans viande)

 Pour une gestion optimale, tout repas non décommandé 2 jours d'école avant sera facturé (ex: le lundi matin pour le jeudi)

Mon enfant mangera Jours durant la période du

Bio : Agriculture Biologique
CE : Commerce Equitable

Lundi 01 septembre

FERIE

Mardi 2 septembre



COCKTAIL DE RENTREE
Pizza au fromage
Œufs durs froids/mayonnaise



Haricots verts extra-fins Bio
Yaourt aux fruits mixés
Fruit Bio

Jeudi 4 septembre

Carottes râpées vinaigrette
Maison aux agrumes
Gratin de poisson et fruits de mer



Blé Bio
Saint-Nectaire
Compote de pommes Bio

Vendredi 5 septembre


Melon
Pavé du fromager



Courgettes Bio de saison/tomate
Spécialité fromagère
Tarte normande aux pommes

Lundi 8 septembre

Taboulé à l'orientale
Filet de merlu citron et persil





Ratatouille
Cantal
Fruit Bio

Mardi 9 septembre

Salade verte composée

Escalope veau hachée sauce aux poivrons	Form supême de Hoki sauce lombarde
--	---------------------------------------





Coquillettes
Yaourt nature au lait entier/sucre
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi 11 septembre

Feuilleté au fromage

Rôti de dinde froid et ketchup	Thon froid et mayonnaise
-----------------------------------	-----------------------------





Chou fleur Bio saveurs du midi
Fromage bleu
Fruit

Vendredi 12 septembre

Tomate Bio

Chili con carne	haricots rouges sauce chili
-----------------	--------------------------------


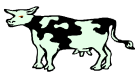


Riz Bio et CE
Saint-Paulin
Compote de pommes

Lundi 15 septembre

Macédoine mayonnaise


Sauté de bœuf sauce grand-mère	Colin d'Alaska meunière/citron
-----------------------------------	-----------------------------------



Gratin de pommes de terre
Yaourt aromatisé
Fruit

Mardi 16 septembre

Tomate thon olives
Quenelles nature sauce béchamel
et gruyère





Jeunes carottes
Edam
Chou vanille

Jeudi 18 septembre

Tarte au fromage


Carré de porc froid cornichon	Œufs durs froids mayonnaise
----------------------------------	--------------------------------



Poêlée de légumes
Crème liégeoise au chocolat
Fruit

Vendredi 19 septembre




Melon
Médailon de merlu
sauce armoricaine



Semoule CE
Fromage blanc nature et sucre
Abricots au sirop

Lundi 22 septembre


Pastèque

Bœuf braisé	Form suprême hoki
Sauce paprika	et crevettes
	sauce custacés
	 

Quinoa Bio et CE
Emmental
Compote pommes poires Bio

Mardi 23 septembre



Betteraves vinaigrette
Colin d'Alaska meunière/ citron



Brocolis Bio
Tomme grise
Fruit




Jeudi 25 septembre

Concombre/ maïs à la cervelle
de canut

Saucisson chaud	Médaillon de merlu
	sauce Nantua
	

Pommes vapeur
Bûche du Pilat
Gâteau moelleux aux pralines



Vendredi 26 septembre

Mortadelle/cornichon	Rillettes à la sardine
	
Omelette au fromage	
	

Epinars branches/béchamel/croûtons
Yaourt nature Bio sucré
Fruit

Lundi 29 septembre



Tomate

Rôti de veau marengo	Hoki pané/citron
	

Petits pois très fins
Gouda
Eclair au chocolat

Mardi 30 septembre



Pizza

Jambon froid/ beurre	Œufs durs froids/ mayonnaise
	

Carottes saveur orientale
Yaourt nature au lait entier et sucre
Fruit

Jeudi 02 octobre


Céleri en rémoulade

Sauté de bœuf bourguignon	Raviolis au tofu
	
Coquillettes Bio	sauce végétarienne au basilic / emmental râpé

Tomme blanche
Compote pommes/poires Bio

Vendredi 03 octobre


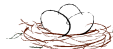
Cœur de laitue
vinaigrette maison à la ciboulette
Form suprême de hoki sauce paëlla



Riz BiO et CE
Brie
Pêches au sirop

Lundi 06 octobre


Tomate vinaigrette

Sauté de dinde sauce colombo	Omelette nature
	

Haricots blancs saveur du jardin
Fromage à pâte pressée
Compote pommes fraises

Mardi 07 octobre



Radis/beurre
Hoki pané/citron



Haricots verts extra fins Bio
Yaourt nature au lait entier et sucre
Poires au caramel

Jeudi 09 octobre



Carottes râpées vinaigrette Maison
à l'orientale

Bœuf braisé sauce charcutière	Filet de merlu sauce aurore
	

Chou leur Bio au gratin
Coulommiers
Tarte abricotine

Vendredi 10 octobre

Salade verte iceberg /emmental
Cuisse de poulet
certifié au jus



	Galette végétale Bio à la provençale
	

Purée de pommes de terre
Fromage frais aux fruits
Fruit

Lundi 13 octobre

Tarte au fromage


Rôti de porc froid sauce tartare	Form suprême hoki froid sauce tartare
-------------------------------------	--

	
---	---

Haricots plats d'Espagne
Fromage à pâte molle
Fruit

Mardi 14 octobre

Courgettes cuites en cubes
Vinaigrette maison de terroir
Dos de colin lieu sauce cubaine





Semoule Bio
Spécialité fromagère
Fruit

Jeudi 16 octobre

Tartare de tomate

Sauté de poulet Bio sauce tomate à la vanille	Omelette nature
---	-----------------



	
---	---

Gratin de courge
Fromage fondu
Moëlleux au chocolat

Vendredi 17 octobre

Salade chou chou

Bolognaise	Coquillettes Bio à l'italienne/ emmental râpé
------------	---

	
---	---

spaghettis/
emmental râpé

Yaourt aromatisé
compote pommes mangue CE

Lyon, le

SIGNATURE DES PARENTS :