





























































































































































Restaurant scolaire de CREUZIER-LE-VIEUX

Menus du 2 septembre au 16 octobre 2021

SEMAINE 1					jeudi 2 septembre  Tomates en salade  Filet de poisson sauce hollandaise  Semoule  Fromage coupe (Saint-Nectaire)  Mousse de fruits	vendredi 3 septembre  Coquillettes au thon  Saucisses de Strasbourg  Jardinière de légumes  Fromage plié  Fruit de saison
MENU VEGETARIEN						
SEMAINE 2	lundi 6 septembre  Pastèque  Jambon sauce madère  Pommes vapeur  Fromage coupe (Cantal)  Fruit de saison	mardi 7 septembre  Salade verte / Dés de bleu  Pilons de poulet grillés  Petits pois  Petit-suisse  Gâteau roulé confiture	mercredi 8 septembre  Macédoine de légumes  Escalope de volaille  Lentilles au jus  Fromage coupe (Camembert)  Fruit de saison	jeudi 9 septembre  Melon  Grillade de porc  Frites (fraîches)  Kiri  Fruit de saison	vendredi 10 septembre  Salade de haricots rouges et blancs  Roulé braisé  Endives braisées  Semoule au lait  Biscuit cuillère	
MENU VEGETARIEN						
SEMAINE 3	lundi 13 septembre  Chou-fleur en salade  Lasagnes aux petits légumes  Saint-Môret  Fruit de saison	mardi 14 septembre  Riz en salade  Steak haché  Poêlée gourmande  Fromage plié  Tiramisu	mercredi 15 septembre  Tarte à la moutarde et à la tomate  Cubes de saumon / sauce oseille  Ebly  Tartare  Fruit de saison	jeudi 16 septembre  Endives en salade / Lardons  Sauté de porc  Haricots beurre persillés  Fromage coupe (Brie)  Mousse bavaroise fruit	vendredi 17 septembre  Radis beurre  Bœuf à la tomate  Rösti  Fromage plié  Oreillons d'abricot	
MENU VEGETARIEN						
SEMAINE 4	lundi 20 septembre  Salade verte / Dés d'emmental  Brandade de poisson  Fromage plié  Poire au sirop	mardi 21 septembre  Carottes râpées  Feuilleté fromage  Épinards  Fromage coupe (Édam)  Fruit de saison	mercredi 22 septembre  Tomates mozzarella  Rouelle de porc  Gratin dauphinois  Fromage plié  Yaourt aromatisé / Gâteau	jeudi 23 septembre  Lentilles en salade  Chipolatas  Carottes à la crème  Fromage plié  Fruit de saison	vendredi 24 septembre  Haricots verts en salade  Quenelles de brochet  Riz  Fromage plié  Poire au sirop	
MENU VEGETARIEN						
SEMAINE 5	lundi 27 septembre  Chou rouge vinaigrette  Langue de bœuf sauce tomate  Petits pois / Carottes  Fromage blanc  Clafoutis	mardi 28 septembre  Betteraves rouges  Paupiettes de volaille  Pommes duchesse  Yaourt nature sucré  Fruit de saison	mercredi 29 septembre  Avocat  Noix de joue de porc confite  Pâtes au gruyère  Fromage plié  Ananas au sirop / Éventail	jeudi 30 septembre  Sardines  Blanquette de veau  Courgettes fraîches grillées  Fromage coupe (Brie)  Fruit de saison	vendredi 1 octobre  Gaspacho  Pâté aux pommes de terre  Salade  Fromage coupe (Saint-Nectaire)  Fruit de saison	
MENU VEGETARIEN						
SEMAINE 6	lundi 4 octobre  Céleri rémoulade  Brochettes de volaille  Poêlée ratatouille  Fromage coupe (Cantal)  Fruit de saison	mardi 5 octobre  Radis beurre  Rôti de bœuf  Purée (fraîche)  Fromage plié  Fruit de saison	mercredi 6 octobre  Carottes râpées  Dos de colin sauce oseille  Courgettes grillées  Fromage plié  Flan pâtissier	jeudi 7 octobre  Tomates / Maïs  Petit salé  Lentilles  Fromage plié  Compote pomme-fraise / Boudoir	vendredi 8 octobre  Taboulé  Bœuf sauté  Brocolis  Fromage plié  Fruit de saison	
SEMAINE DU GOÛT						
SEMAINE 7	Région Bretagne lundi 11 octobre  Toast crème de sardines  Galette de sarrasin  Fromage plié  Far breton	Région Auvergne-Rhône-Alpes mardi 12 octobre  Salade du Forez  Saucisse fumée  Aligot  Fromage coupe (Saint-Nectaire)  Tartelette myrtilles	mercredi 13 octobre  Œufs durs / Mayonnaise  Rôti de dindonneau  Haricots verts / Champignons  P'tit Louis  Fruit de saison	Région Grand-Est jeudi 14 octobre  Flammenküche  Choucroute garnie  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Région Nouvelle Aquitaine vendredi 15 octobre  Salade du sud ouest  Poulet basquaise  Légumes cuisinés façon garbure  Kiri  Gâteau basque	

Produit fait maison



Produit bio



Produit local

