



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE TROIS-PALIS

du 02 au 27 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 au 06 septembre	Melon	Betterave et mimolette vinaigrette	Maquereau à la moutarde	Salade au fromage de chèvre
	Sot l'y laisse	Escalope de volaille (LOCALE) sauce curry	Steak frais (RAV Nouvelle-Aquitaine)	Poisson à l'huile d'olive
	Ecrasé de pomme de terre	Riz	Pâte coquillettes	Haricots verts persillés BIO
	Camembert	Yaourt nature sucré	Brie	Emmental
	Compote de pomme	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
09 au 13 septembre	Tomate ciboulette	Salade verte au chèvre et croutons	Salade de riz niçoise	Saucisson sec
	Tajine de bœuf (RAV Nouvelle-Aquitaine)	Chipolatas	Tarte au fromage	Poisson sauce tomate
	Céréales BIO et tajine de légumes	Flageolets	Poêlée ratatouille	Duo de fleurettes (chou-fleur et romanesco)
	Reblochon	Comté	Fromage local	Yaourt nature sucré
	Compote pomme biscuit	Gâteau au fromage MAISON coulis fruits rouges	Glace	Petits suisses aromatisés
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
16 au 20 septembre	Melon/Pastèque	Feuilleté au fromage	Salade verte, radis et mimolette	Salade verte, thon et maïs
	Cuisse de poulet grillé	Sauté de porc	Filet de poisson pané	Emincé de volaille mariné
	Riz pilaf	Cœur de blé	Pâtes fraîches Hélice BIO LOCALES	Chou-fleur façon risotto
	Maasdam	Chèvre	Tome blanche	Yaourt nature sucré
	Eclair café	Fruit de saison	Tarte Bourdaloue	Compote de pomme
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 au 27 septembre	Grillon charentais LOCAL	Carottes aux raisins	Betterave et pomme	Melon
	Sauté de canard à l'orange	Bolognaise de boeuf	Chipolatas LOCALES	Poisson à l'huile d'olive
	Gratin de chou-fleur	Penne	Purée St Germain	Semoule
	Rondelé	Yaourt nature sucré	Fromage LOCAL	Brie
	Fruit de saison	Tarte fromagère MAISON / Gâteau Basque LOCAL	Cocktail de fruits exotiques	Fromage blanc vanille