



Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRETEUIL

Septembre 2023

	LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
	4		5		7		8	
Semaine	Concombre à la crème Sauté de porc Pommes de terres rôties Yaourt nature Fruit de saison		Piémontaise Cuisse de poulet au citron Brocolis Boursin Fruit de saison		Chou blanc / Lardons vinaigrette Églerin / Crème échalote Semoule Coulommier Pêche au sirop / Crème anglaise		Tomates vinaigrette Pané au fromage Carottes Tomme blanche Pomme cuite au miel	
36							VÉGÉTARIEN	
	11		12		14		15	
Semaine	Cervela vinaigrette Poisson du jour Julienne de légumes Cantafras Gâteau yaourt		Salade de lentilles vinaigrette Sauté de poulet Carottes Vichy Camembert Fruit de Saison		Carottes rapées au citron Omelette au fromage Ratatouille Brie Beignet chocolat		Macédoine vinaigrette Sauté de porc Riz Rondelé Fruit de saison	
37					VÉGÉTARIEN			
	18		19		21		22	
Semaine	Sardines Jambon jus au thym Coquillettes Comté Fruit de saison		Melon Œuf dur sauce Aurore Pommes de terre rôties Cantal Compote de pomme		Taboulé Poisson du jour Épinards à la crème Saint Nectaire Fruit de saison		Saucisson à l'ail / beurre Lasagne de bœuf Salade verte Saint Moret Fruit de saison	
38		VÉGÉTARIEN						
	25		26		28		29	
Semaine	Pâté de campagne Sauté de bœuf haricot beurre Yaourt nature Fruit de saison		Céleri rémoulade Poulet Frites Coulommier Semoule au lait		Pizza Poisson du jour Chou fleurette / Riz Kiri Fruit de saison		Velouté de légumes Curry de pommes de terre et brocolis Haricots rouges Chanteneige Salade de fruits	
39							VÉGÉTARIEN	

VÉGÉTARIEN	Fait maison		Produits Union Européenne		Label Rouge		Produits locaux	
	Poisson du Jour		Viande de Bœuf Française		Viande de Porc Française		Appellation d'origine contrôlée	
			Agriculture biologique		Viande de Veau Française			