

Restaurant scolaire de Verberie

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	
SEPTEMBRE 2018	DU 3 AU 7	Macédoine de légumes mayonnaise Boulettes de bœuf à l'italienne Pâtes bio / brocolis Vache qui rit Petit pot de glace au chocolat	Salade niçoise Rôti de porc local aux pruneaux Courgettes fraîches / semoule Petit cotentin Pêche	Assiette anglaise -cornichons Poissons frais du marché à l'aneth Haricots verts / riz parfumé Emmental Raisin blanc	Melon Goulash de bœuf local Frites fraîches locales / salade Kiri Mousse au chocolat
	DU 10 AU 14	Tomates locales à la mozzarella Couscous de poulet local Légumes couscous / semoule Tomme blanche Fromage blanc fermier local	Rillettes de poisson maison Blanquette de veau à l'ancienne et ses légumes / riz bio Samos Pomme en quartier	Salade verte aux cœurs d'artichauts Escalope de porc local sce charcutière Purée maison / chou braisé Chanteneige Ile flottante maison	Crème de carottes au cumin Dos de colin à la dieppoise Tomates au four / cœur de blé parfumé Gouda Roulé choco maison
	DU 17 AU 21	Flammekueche maison Estouffade de bœuf local à la bourguignonne Lentilles / carottes fraîches locales Camembert Kiwi	Salade de tomates locales au basilic Croissant au jambon maison Salade verte Rondelé nature Compote pomme framboise	Jouons avec les couleurs Duo melon / pastèque Sauté de volaille locale à la provençale Arc-en-ciel de légumes / tortis colorés Fromage blanc fermier & crème de marron Salade de fruits	Celeri rémoulade local aux poires Poissons frais du marché au citron Epinards gratinés / riz bio Edam Panna cotta maison vanillée
	DU 24 AU 28	Salade de riz au maïs Aiguillettes de poulet local à la crème Pommes rissolées / julienne de légumes Mimolette Nectarine	Salade de haricots verts Tagliatelles au saumon Poireaux frais locaux Ptit louis Yaourt fermier	Radis locaux beurre Sauté de bœuf local aux petits légumes Semoule / jardinière de légumes Emmental Gaufre chantilly au coulis de fruits rouges	Melon Bouchée à la reine végétarienne Courgettes fraîches / riz Samos Duo d'entremets au lait bio
OCTOBRE 2018	DU 01 AU 05	Chou-fleur mimosa Spaghettis à la bolognaise Salade verte Camembert bio Ananas frais	Dip's de crudités mayonnaise au curry Sauté de porc local à l'ancienne Haricots coco / carottes locales Petit suisse Sablé maison et sa crème pâtissière	Salade piémontaise Poisson frais du marché aux poireaux Haricots plats / riz Tomme blanche Coupe de banane, crème anglaise	Coleslaw locale aux pommes Rôti de bœuf forestier Purée de potiron Fraidou nature Yaourt aromatisé local
	DU 08 AU 12	 Salade de tomates locales mimosa Saucisse de volaille locale Carottes fraîches locales / lentilles bio-lentilles corail Brie Entremets caramel	Navets râpés rémoulade Blanquette de poisson Poêlée campagnarde / quinoa Yaourt nature Poire en quartier locale	 Mille-crêpes du chef Chili sin carne Riz Emmental Cake aux légumes maison	Salade de betteraves aux pois chiches Filet de poulet local à la forestière Frites fraîches locales / endives braisées Mimolette Kiwi
	DU 15 AU 19	Duo de céleri et carottes locales Escalope de porc local à la comtoise Courgettes fraîches / pommes vapeur locales Bûchette de chèvre Liégeois chocolat	Salade de cœurs de palmiers Lasagnes bolognaise maison Salade verte Fournol Yaourt nature sucré	La betterave sucrière Salade d'endives locales Veau marengo Purée de betteraves sucrière locales / h. verts Fromage blanc Cake de betterave sucrière locale	Soupe au potiron Poisson frais du marché sauce beurre blanc Brocolis / riz bio Saint moret Duo de raisin
		Semaine à thème : Du végé pour changer - découverte des produits phares de l'alimentation végétarienne.			