

Menus du 02 septembre au 05 novembre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE CREIL



Légende :



Produit cuisiné



Produit local



Viande française



Produit BIO

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre	lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
			Betteraves BIO vinaigrette Tortellini ricotta épinards sauce tomate Salade verte Suisse sucré Pêche	Repas de la rentrée Salade verte BIO vinaigrette au citron vert Brandade de colin MSC Fromage Saint Jacques BIO de la ferme de La Tremblaye (78) Gâteau aux pommes et fruits rouges façon crumble	Potage Cultivateur Poisson frais sauce lombarde Riz jaune Yaourt sucré Prunes	Choux blancs vinaigrette à la coriandre Chipolatas filière opale du Grand Ouest* au jus Filet de merlu MSC sauce Coquillettes BIO Suisse fruité Poire BIO	Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets végétariens et ketchup Haricots verts persillés Saint Nectaire AOP Gâteau Basque	Potage Dubarry Boulettes d'agneau sauce paprika Boulettes végétariennes Courgettes à l'ail Bûchette vache chèvre Pomme BIO	Carottes râpées vinaigrette citron Jambon blanc* Filet de poisson pané MSC Purée potimarron et pommes de terre Camembert BIO Kiwi
lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Radis et beurre Omelette Petits pois Gouda Liégeois chocolat	Courgettes râpées vinaigrette au basilic Boulettes d'agneau sauce façon tajine Boulettes végétariennes Semoule BIO Vache Picon Pêche	Salade pommes de terre maïs et olives vinaigrette Filet de poisson pané MSC Blettes béchamel Yaourt aromatisé Pomme BIO	Betteraves BIO vinaigrette au Xérès Emincé de filet de poulet rôti aux herbes Nuggets végétariens Courgettes persillées Suisse sucré Cake aux pépites de chocolat	Concombre vinaigrette aux dés de tomates Normandin de veau sauce brune Filet de merlu MSC sauce ciboulette Choux fleurs persillés et pommes de terre Edam BIO Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)	Voyage au Mexique Tomates vinaigrette au poivron Chili con carne Chili sin carne Riz BIO Chantailou ail et fines herbes Crème mexicaine au citron vert	Haricots beurre vinaigrette Filet de poisson meunière MSC Jeunes carottes Yaourt aromatisé Ananas	Potage pois cassés Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella Edam BIO Poire	Betteraves BIO vinaigrette Sauté de dinde sauce façon blanquette Boulettes végétariennes sauce estragon Petits pois Yaourt sucré Madeleine	BURGER PARTY Coleslaw Cheeseburger Pané fromager Frites et ketchup Suisse BIO et sucre Granité
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Repas bord de Mer Salade verte BIO aux pommes vinaigrette Poisson frais sauce crème Frites au four Yaourt sucré Flan aux pruneaux	Carottes râpées vinaigrette au cumin Sauté de bœuf filière Elevage de Normandie (27) sauce tomate Falafels sauce tomate Purée de pommes de terre Carré de Liguell Prunes	Radis et beurre Nuggets de volaille et ketchup Filet de lieu MSC sauce estragon Riz de Camargue pilaf IGP Petit moulé ail et fines herbes Compote pomme framboise	Tomates mozzarella vinaigrette Rôti de dinde au jus Quenelle nature sauce mornay Lentilles de Mondreville (77) Gouda Liégeois vanille	Mon repas végétarien et responsable BIO Betteraves BIO vinaigrette aux fines herbes Gratin de torsades BIO aux légumes d'été Yaourt BIO et sucre Banane BIO	Salade verte BIO vinaigrette à l'ail Lardon de porc* façon carbonara Warterzol de poisson MSC Torsades BIO Fromage blanc façon stracciatella Kaki	Lentilles de Mondreville (77) vinaigrette Filet de lieu MSC sauce aromate Epinards à la vache qui rit Yaourt aromatisé Pomme BIO	Betteraves BIO vinaigrette aux pommes Bolognaise de bœuf aux épices italiennes Bolognaise au thon Pennes Cantal AOP Kiwi	Velouté Potiron Bouchée de blé et légumes et haricots Azuki sauce indienne Carottes au miel Emmental Banane BIO	Repas Auvergnat Salade verte BIO et croûtons vinaigrette Saucisse (chipolatas*) Quenelle sauce crème Purée au fromage façon Allgot Suisse sucré Tarte aux poires
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre	lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
Pamplemousse et sucre Aiguillettes de poulet sauce camembert Belghet de calamars mayonnaise Frites Emmental Flan nappé caramel	Salade de maïs concombre mimolette vinaigrette Boulettes végétariennes sauce Tandoori Haricots verts Yaourt aromatisé Poire BIO	Choux blanc BIO vinaigrette à l'aneth Moelleux de bœuf sauce au bleu Galettes végétariennes et ketchup Farfalles Petit moulé Flan chocolat	Voyage en Camargue Tomates vinaigrette au pesto Filet de colin MSC sauce aux olives Riz BIO Bûchette vache chèvre Cake à la fleur d'oranger	Salade mêlée vinaigrette balsamique et croûtons Lasagne de bœuf Lasagne végétariennes aux légumes Coulommiers Banane BIO	Pommes de terre aux cornichons et vinaigrette échalote Gratin de choux fleur aux œuf durs émiétés Brie fermier BIO de la ferme de la Tremblaye (78) Prunes	Haricots verts BIO vinaigrette Raviolis de bœuf Tortellini ricotta épinards Vache Picon Mousse au citron	Potage courgettes et fromage fondu Grignolines de porc* sauce moutarde Boulettes végétariennes sauce tomate Semoule BIO Gouda Kiwi	Crêpes aux champignons Normandin de veau sauce au poivre Pané fromager Blettes béchamel Petit moulé ail et fines herbes Banane BIO	Œuf dur mayonnaise Parmentier de colin MSC Crème anglaise Cake au chocolat et fruits rouges
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre	lundi 01 novembre	mardi 02 novembre	mercredi 03 novembre	jeudi 04 novembre	vendredi 05 novembre
Saucisson à l'ail* Terrine de légumes Filet de merlu MSC sauce au thym Jardinière de légumes Maasdam BIO Ananas	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Rôti de dinde au jus Curry de colin MSC Petits pois Vache qui rit BIO Liégeois chocolat	Repas du Petit Chaperon Rouge Pâté de campagne* Surimi mayonnaise Paupiette de veau sauce chasseur Paupiette du pêcheur sauce chasseur Haricots blancs à la tomate Yaourt de la ferme de Vitain (77) + confiture fraise d'Andresy (78) Madeleine BIO	Pâtes BIO vinaigrette façon sauce cocktail Emincé de filet de poulet sauce pruneaux Pané fromager Brocolis Tomme blanche Raisins	Concombre sauce fromage blanc ciboulette Parmentier de lentilles BIO à la tomate Pointe de brie Gaufre Liégeoise Saveur en Or	Salade de mâche et betteraves BIO vinaigrette Filet de poisson pané MSC Duo de carottes et panais Carré de Liguell Compote pomme BIO	Carottes râpées vinaigrette au miel Paupiette de veau sauce marenço Omelette Petits pois BIO au jus Emmental Liégeois chocolat	Tartinade au thon Aiguillettes de poulet sauce au thym Filet de colin MSC sauce rougail Macaronis Bûchette vache chèvre Orange BIO	Repas Lorrain Choux rouges aux pommes vinaigrette Quiche Lorraine* Tarte au fromage Fromage blanc et confiture mirabelle Andresy (78) Biscuit REM	Salade verte BIO et maïs vinaigrette Riz BIO champignon et chaource façon risotto Suisse sucré Clémentines

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes