

# Menus du 01 SEPTEMBRE AU 04 NOVEMBRE 2022

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CREIL



Légende :



**Viande française**



**Produit cuisiné**



**Produit BIO**



**Produit local**

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre Repas de la rentrée	Lundi 03 octobre Balade en Normandie	mardi 04 octobre	Mercredi 05 octobre Repas cinéma	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
			Salade verte BIO vinaigrette	Cocktail de rentrée : Sirop de grenadine Tomates BIO vinaigrette	Salade verte noix vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Velouté d'endives aux maroilles	Tomates vinaigrette	Céleri rémoulade
			Pizza au fromage (plat végétarien)	Gratin de pommes de terre aux trois fromages (plat végétarien)	Aiguillettes de poulet sauce Normande Filet de lieu MSC sauce Normande	Saucisse de Toulouse grillée Filet de merlu MSC sauce citron	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate Boulettes végétariennes sauce tomate	Quenelle nature sauce aurore (plat végétarien)	Poisson meunière MSC et citron
			Bûchette vache-chèvre	Fromage blanc nature et sucre	Riz de camargue IGP	Lentilles IGP Mondreville	Pennes	Semoule BIO	Gratin de potiron béchamel
			Pomme BIO	Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP	Mimolette	Fromage blanc nature et sucre	Suisse fruité
					Gâteau Normand du chef	Poire	Donuts	Ananas	Banane BIO
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre Développement durable	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre Rencontre du goût
Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux herbes	Salade verte BIO vinaigrette	Friand au fromage	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Salade verte BIO vinaigrette au vinaigre de Xerès	Coleslaw	Saucisson à l'ail* et cornichons médaillon de surimi mayonnaise	Haricots beurre vinaigrette	Salade verte et croutons vinaigrette
Cordon bleu Filet de lieu MSC sauce provençale	Boulettes végétariennes sauce façon tajine	Bolognaise de boeuf Bolognaise de légumes et pois chiche BIO	Paupiette de veau sauce façon Marengo Filet de poisson pané MSC et citron	Filet de merlu MSC sauce tomate	Lasagnes de lentilles Bio et julienne de légumes (plat végétarien)	Paupiette de veau sauce aux quatre épices Nuggets végétariens	Sauté dinde sauce façon blanquette Boulettes végétariennes sauce tomate	Waterzoi de colin MSC	Rougail saucisse* Rougail de colin
Haricots beurre	Semoule BIO	Torsades BIO	Choux fleurs tomates	Riz de Camargue IGP	Tomme noire IGP	Jardinière de légumes	Riz BIO	Coquillettes Bio	Purée de pommes de terre
St Nectaire AOP	Yaourt sucré	Emmental BIO	Suisse aromatisé	Tomme blanche	Flan nappé caramel	Maasdam BIO	Suisse nature sucré	Vache Picon	Cantal AOP
Liégeois vanille	Donuts	Pêche BIO	Melon	Tarte au chocolat du chef		Mousse au chocolat au lait	Poire	Kaki	Cake du chef miel noisette
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre Repas Basque	vendredi 16 septembre	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre Repas Vendéen	vendredi 21 octobre
Salade verte aux pommes vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre vinaigrette au fromage blanc	Tomates vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette aux fines herbes	Choux rouge râpés BIO vinaigrette au vinaigre de framboise	Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette	Taboulé (Semoule BIO)	Potironné (potage potiron)	Salami* et cornichons Surimi mayonnaise
Brandade de colin MSC	Crêpe au fromage (repas végétarien)	Moelleux de boeuf au jus Pané fromager	Sauté de poulet sauce basquaise Morceaux de colin MSC sauce basquaise	Nuggets de volaille Nuggets de poisson	Aiguillettes de poulet sauce à la hongroise Filet de lieu MSC sauce armoricaine	Gratin de gnocchis, camembert et thym (plat végétarien)	Filet de poisson pané MSC et citron	Sauté de porc* sauce au thym Omelette	Poisson frais sauce tomate
	Salade verte BIO vinaigrette	Purée de pommes de terre et carottes	Riz BIO	Fondue de poireaux béchamel et pdt	Blé		Brocolis	Haricots blancs cuisinés	Epinards à la béchamel et pomme de terre
Coulommiers	Fromage blanc nature et miel	Maasdam BIO	Tomme noire IGP	Yaourt sucré	Coulommiers	Suisse sucré	Gouda	Tomme blanche	Brie Fermier BIO de la Ferme de la Tremblaye
Prunes	Poire	Mister Freeze	Gâteau Basque	Banane BIO	Ananas	Pomme BIO	Raisins	Tarte au flan du chef cannelle vanille	Flan vanille
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre Voyage en Suisse	lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	Haricots verts BIO vinaigrette	Endives aux pommes vinaigrette	Rosette* Oeuf dur mayonnaise	Salade verte et dés d'emmental vinaigrette à l'échalote La Bôlétinne* (Tarte oignons lardons crème cumin) Tarte au fromage	Céleri façon rémoulade	Choux blanc aux dés d'ananas vinaigrette	Potage courgettes au fromage fondu	Pâtes BIO vinaigrette façon cocktail	Salade verte et maïs vinaigrette
Rôti de dinde sauce romarin Quenelle de brochet sauce mornay	Sauté de porc* sauce crème Galette de soja et ketchup	Gratin de coquillettes BIO chou fleur béchamel fromagère (plat végétarien)	Filet de colin MSC sauce aux olives		Emincé de filet de poulet sauce aux champignons Beignet de calamars sauce tartare	Filet de lieu MSC sauce nantua	Boulettes végétariennes sauce tomate et origan	Aiguillettes filet de poulet sauce aux quatre épices Nuggets de poisson	Filet de colin MSC sauce crème citron
Haricots beurre	Flageolets Région Nord en persillade		Riz de camargue pilaf IGP		Haricots verts	Coquillettes Bio	Semoule BIO	Carottes et panais	Riz de camargue IGP
Crème anglaise	Bûchette vache chèvre	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Yaourt nature BIO et sucre	Mimolette	Suisse fruité	Yaourt aromatisé	Carré Liguell
Cake à la fleur d'oranger du chef	Poire BIO	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy	Banane BIO	Pomme BIO	Gaufre de liège	Liégeois vanille	Prunes	Banane BIO	Compote pomme BIO
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre	lundi 31 octobre	mardi 1 novembre	mercredi 02 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 4 novembre Repas picard
Salade de riz BIO tomate maïs vinaigrette	Concombre vinaigrette fromage blanc	Pâté de campagne* médaillon de surimi mayonnaise	Salade de pomme de terre vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Sirop de fraise Pâté de campagne* Surimi mayonnaise		Cervelas* et cornichons Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	Potage cresson
Beignets de calamar sauce tartare	Rôti de dinde sauce caramel	Filet de merlu MSC sauce aurore	Poisson frais sauce citron	Pastasotto aux courgettes BIO et fromage ail et fines herbes (plat végétarien)	Moelleux de boeuf sauce brune Filet de poisson meunière MSC et ketchup	FERIE	Normandin de veau sauce marengo Filet de merlu MSC sauce crème	Cordon bleu Beignets de calamar sauce béarnaise	Tarte au maroilles du chef Salade verte vinaigrette
Courgettes à la tomate	Semoule BIO	Duo de panais et de jeunes carottes	Brocolis persillés		Purée de potiron et pommes de terre		Petits pois au jus	Torsades BIO	
Carré de Liguell	Pointe de Brie	Suisse sucré	Gouda	Yaourt au lait entier de la ferme de Viltain et sucre	Vache qui rit BIO		Bûchette vache chèvre	Gouda	Yaourt nature sucré
Pêche	Timbale vanille-chocolat	Poire BIO	Raisin	Ananas	Cake aux fruits rouges		Poire BIO	Crème dessert chocolat	Pomme BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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