

Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte



Semaine du 3 au 7 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MELON F	TABOULE	TOMATE MOZZARELLA F	CHOU-FLEUR A LA VINAIGRETTE	PIZZA
Plat	PATES A LA BOLOGNAISE	EMINCE DE PORC F	FILET DE POULET F	STEAK HACHE DE VEAU	DOS DE SAUMON SAUCE CITRON
Accompagnement	SALADE VERTE F	LEGUMES COUSCOUS	BOULGHOUR	POMMES RISSOLEES	HARICOTS VERTS
Fromage	TOMME F	YAOURT NATURE F	KIRI F	EMMENTAL F	PETIT SUISSE F
Dessert	GLACE	FRUIT DE SAISON F	LIEGEOIS F	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON F



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte



Semaine du 10 au 14 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	RILLETTES DE PORC F	CHRONIQUE CULINAIRE*	SALADE MARCO POLO	MELON F	RILLETTES DE SARDINES
Plat	ROTI DE DINDE F	BRANDADE DE POISSON	BOULETTES D'AGNEAU AUX RAISINS SECS	TOMATE FARCIE	SAUTE DE VEAU F
Accompagnement	RATATOUILLE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE	RIZ	GRATIN DE BROCOLIS
Fromage	CAMEMBERT F	EDAM F	TOMME BLANCHE F	VACHE QUI RIT F	ASSORTIMENT DE FROMAGES F
Dessert	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES F	FRUIT DE SAISON F	FRUIT DE SAISON F	COMPOTE DE POMMES	ECLAIR AU CHOCOLAT



*Chronique culinaire : crème de carottes, lentilles corail et betteraves au cumin

Produit frais **F**

Produit Bio

Produit Local

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte



Semaine du 17 au 21 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TOMATES AU BASILIC F	BAGUETTE SURPRISE	MELON F	CONCOMBRE A LA CREME F	TRILOGIE DE CAROTTES F
Plat	PATES A LA CARBONARA	BOEUF MODE	OMELETTE PARMENTIERE	POISSON DU MARCHE SAUCE HOLLANDAISE F	POULET ROTI
Accompagnement	SALADE	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE F	POELEE DE LEGUMES	Frites
Fromage	SAINT PAULIN F	YAOURT SUCRE F	FRAIDOU NATURE F	CARRE FONDU F	ASSORTIMENT DE FROMAGES F
Dessert	POIRE AU CARMEL	FRUIT DE SAISON F	GLACE	CREME CHIBOUST AU CHOCOLAT F	FRUIT DE SAISON F



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte



Semaine du 24 au 28 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES AUX AMANDES	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	SALADE COMPOSEE AU MAIS	MELON	TABOULE
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE ESTRAGON	SAUTE DE PORC AU CURRY
Accompagnement	POMMES VAPEUR	CAROTTES SAUTEES	JARDINIERE DE LEGUMES	COEUR DE BLE	GRATIN DE CHOU-FLEUR
Fromage	EMMENTAL	VACHE QUI RIT	BUCHETTE DE CHEVRE	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES ET FRAISES	GATEAU AU YAOURT



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte



Semaine du 1er au 5 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE RIZ AU THON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES
Plat	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE	POISSON DU MARCHE SAUCE CITRON	PALETTE DE PORC A LA DIABLE	SOTS L'Y LAISSE SAUCE NORMANDE	LASAGNES A LA BOLOGNAISE
Accompagnement	HARICOTS VERTS	SEMOULE COUSCOUS	RIZ	PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE
Fromage	FONDU CARRE	BUCHETTE DE CHEVRE	PETIT MOULE	FROMAGE BLANC SUCRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE	CRUMBLE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte



Semaine du 8 au 12 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	JEUDI	Vendredi
Entrée	CONCOMBRE VINAIGRETTE F	RENCONTRE DU GOUT	SALADE COLESLAW	MACEDOINE DE LEGUMES	PATE DE CAMPAGNE F
Plat	FRICASSEE DE VOLAILLE F		HACHIS PARMENTIER	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX F	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
Accompagnement	TORTIS		SALADE F	LENTILLES	EPINARDS
Fromage	CAMEMBERT F		BRIE F	CHANTENEIGE F	ASSORTIMENT DE FROMAGES F
Dessert	FRUIT DE SAISON F		COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON F	YAOURT AROMATISE F



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte



Semaine du 15 au 19 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	COEURS DE PALMIER	SALADE DE RIZ	SALADE DU CHEF	QUICHE LORRAINE
Plat	SAUTE DE PORC AIGRE DOUCE F	DOS DE MERLU SAUCE AURORE	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CURRY F	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS F	BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE
Accompagnement	CAROTTES A L'AIL F	RIZ	PUREE DE CELERI	Frites	LEGUMES COUSCOUS
Fromage	CANTAL F	SAMOS F	GOUDA F	PETIT SUISSE SUCRE F	ASSORTIMENT DE FROMAGES F
Dessert	FRUIT DE SAISON F	CREME CARAMEL BEURRE SALE F	FRUIT DE SAISON F	COMPOTE POMME CASSIS	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES F



Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements