

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



de Notre Dame de Riez

SEPTEMBRE 2019



RESTAURANT SCOLAIRE

☎ 02 28 10 23 93

(lundi, mardi, jeudi, vendredi)

ACCUEIL DE LOISIRS

☎ 02 28 10 70 23

(mercredi)

En cas d'absence de l'enfant (maladie,...), prévenir dès le premier jour, avant 10 heures, la cantine ou l'accueil de loisirs.
Le repas de ce premier jour d'absence sera facturé, puisqu'il a été commandé la veille, mais ceux des jours suivants ne le seront pas.

LUNDI 02/09	MARDI 03/09	MERCREDI 04/09 à l'accueil de loisirs	JEUDI 05/09	VENDREDI 06/09
Concombres à la crème Coquillettes bolognaise  Mimolette Purée pomme fraise	Taboulé Aiguillettes de poulet sauce barbecue Haricots verts très fins Yaourt sucré Fruit de saison	Tomate à croquer Rôti de dinde Piémontaise Fraidou Ananas au sirop	Melon jaune Haché de bœuf à l'ancienne Purée Fruit de saison Brownie	Salade complète (riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre) Colin doré aux 3 céréales Ratatouille Yaourt pulpé Fruit de saison
LUNDI 09/09	MARDI 10/09	MERCREDI 11/09 à l'accueil de loisirs	JEUDI 12/09	VENDREDI 13/09
Melon Rôti de dinde sauce forestière Lentilles Camembert Compote pomme framboise	Tomate entière Filet de poisson meunière au citron frais Pommes persillées Crème dessert au chocolat Fruit de saison	Crêpe au fromage Escalope viennoise Haricots plats sauce tomate Fromage frais sucré Fruit de saison	Cervelas Emincé de bœuf au paprika Gratin de salsifis Semoule au lait Fruit de saison	Salade du jardinier (salade, tomate, maïs) Riz cantonnais et son samoussa aux légumes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
LUNDI 16/09	MARDI 17/09	MERCREDI 18/09 à l'accueil de loisirs	JEUDI 19/09	VENDREDI 20/09
Concombres Jambon grill Haricots blancs Fruit de saison Mousse au chocolat au lait	Saucisson à l'ail Colin poêlé doré au beurre Coquillettes Yaourt au sucre de canne Fruit de saison	Macédoine de légumes Sauté de volaille au curry Blé Emmental Fruit de saison	Melon Hachis Parmentier à la patate douce Fromage frais sucré Compote	Salade verte aux dés de fromage Cordon bleu Haricots beurre Gouda Tarte aux poires
LUNDI 23/09	MARDI 24/09	MERCREDI 25/09 à l'accueil de loisirs	JEUDI 26/09	VENDREDI 27/09
Persillade de pommes de terre (cubes de pommes de terre, échalote, persil, vinaigrette) Moelleux de poulet à la crème de moutarde Petits pois extra fins Yaourt pulpé Fruit de saison	Melon Boulette de soja tomate et basilic Flageolets Fromage à tartiner Fruit de saison	Salade carnaval (pâtes, dés de tomate, carottes en bâtonnets, dés de concombre) Quiche lorraine Salade verte Rondelé nature Cocktail de fruits	Tomate vinaigrette  Paupiette de veau sauce forestière Pommes grand-mère Brie Moelleux au chocolat et crème anglaise	Concombres à la crème Filet de sole limande au thym et au citron Riz pilaf Compote Yaourt sucré



Au verso, les menus du mois d'octobre 2019.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



de Notre Dame de Riez



OCTOBRE 2019

RESTAURANT SCOLAIRE

☎ 02 28 10 23 93



(lundi, mardi, jeudi, vendredi)

ACCUEIL DE LOISIRS

☎ 02 28 10 70 23

(mercredi)

En cas d'absence de l'enfant (maladie, ...), prévenir dès le premier jour, avant 10 heures, la cantine ou l'accueil de loisirs. Le repas de ce premier jour d'absence sera facturé, puisqu'il a été commandé la veille, mais ceux des jours suivants ne le seront pas.

LUNDI 30/09	MARDI 01/10	MERCREDI 02/10 à l'accueil de loisirs	JEUDI 03/10	VENDREDI 04/10
Salade Coleslaw (chou blanc, carotte, oignon) Curry de poisson Purée Emmental Fruit de saison	 Rosette Sauté de porc sauce chasseur Epinards à la crème Yaourt aromatisé Biscuit	Melon Bœuf braisé Haricots beurre Crème dessert vanille Abricots au sirop	Salade du Chef (salade verte, épaule, gruyère) Paëlla (aiguillettes de poulet) Flan nappé caramel Fruit de saison	 Demi pamplemousse Burger de bœuf Pommes noisettes Fromage à tartiner Compote aux deux fruits
LUNDI 07/10	MARDI 08/10	MERCREDI 09/10 à l'accueil de loisirs	JEUDI 10/10	VENDREDI 11/10
Pâté de campagne et cornichons Raviolis à la bolognaise Fromage frais aux fruits Purée pomme banane	Concombres Filet de poulet à la Thai Gratin de brocolis Fromage à tartiner Eclair au chocolat	Œuf mayonnaise Normandin de veau Petits pois Yaourt sucré Fruit de saison	 Radis beurre Pané de sarrasin lentilles Purée Entremets vanille Ananas au sirop	Salade verte au fromage et aux noix Dos de colin au beurre citronné Pâtes tricolores Riz au lait Fruit de saison
LUNDI 14/10	MARDI 15/10	MERCREDI 16/10 à l'accueil de loisirs	JEUDI 17/10	VENDREDI 18/10
Salade bulgare (cubes de carottes et de concombres, sauce bulgare) Haché de bœuf sauce Vallée d'Auge Pommes rösti Camembert Mousse au chocolat	 Salade japonaise (carottes, germes de soja, haricots verts, graines de sésame) Emincé de poulet façon Yakitori (sauce aigre douce et marinade) Riz Petit suisse aromatisé Nashi (pomme-poire)	Taboulé Mignonettes d'agneau sauce tomate Purée de céleri à la crème fraîche Rondelé nature Compote de pomme et biscuits	 Tomate entière Filet de poisson meunière et citron frais Pommes vapeur Yaourt pulvé Fruit de saison	Betteraves Croc fromage Duo de haricots Fromage frais sucré Tarte flan au chocolat

COUPE DU MONDE 2019 DE RUGBY A XV AU JAPON DU 20 SEPTEMBRE AU 2 NOVEMBRE



Vacances de la Toussaint

du vendredi 18 octobre après la classe au lundi 4 novembre au matin.