



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 2 au 6 septembre 2024 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Melon	Taboulé		Tomates	Carottes râpées nature BIO
Plats	Lasagnes bolognaises VBF	Poisson pané		Jambon grill HVE sauce Dijonnaise	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO
				<i>Croustillant fromager</i>	
Accompagnements		Haricots verts BIO		Riz BIO	
Laitage				Yaourt sucré BIO	
Desserts	Mousse chocolat au lait	Fruit frais			Compote de pommes BIO

Semaine du 9 au 13 septembre 2024 (S37)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque	Saucisson ail Carottes râpées		Tomates	Melon
Plats	Sauté de porc à l'estragon	Boulettes de boeuf BIO sauce estragon		Omelette nature	Dos de colin MSC à la crème de curry
	<i>Marengo de volaille</i>				
Accompagnements	Petits pois BIO	Riz BIO		Patates douces aux épices	Purée de carottes
Laitage					Yaourt sucré BIO
Desserts	Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais BIO		Cake ananas coco	



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 16 au 20 septembre 2024 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Boulgour petits pois maïs vinaigrette	Salade chef BIO Végétarienne		Tomates	
Plats	Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate		Rôti de porc HVE froid	Gratiné de poisson à la provençale
				<i>Rousties de légumes</i>	
Accompagnements		Coquillettes BIO		Salade de pommes de terre façon piémontaise	Purée d'épinards et pommes de terre BIO
Laitage					Coeur de Neufchâtel AOP
Desserts	Compote pomme fraise	Crème dessert vanille BIO		Yaourt fruit mixé fraise BIO	Fruit frais



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 23 au 27 septembre 2024 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Concombres bio natures		Œuf dur et dosette mayonnaise	Tomates BIO nature
Plats	Sauté de volaille BIO sauce champignons	Saucisse de Toulouse HVE		Gratin de butternut et pommes de terre, crème de curry et fromage	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé
		<i>Palet végétarien à l'italienne</i>			
Accompagnements	Haricots verts BIO	Frites au four			Gratin de choux fleurs
Laitage	Camembert BIO				
Desserts	Purée de pommes poire BIO	Yaourt aromatisé BIO		Fruit frais BIO	Cake pépites de chocolat