



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 30 au 4 octobre 2024 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Salade de blé aux p'tits légumes BIO		Carottes râpées nature BIO	Coleslaw
Plats	Palette de porc aux lentilles (plat complet)	Boulettes de boeuf BIO au poivre		Poulet rôti	Croustillant fromager
	<i>Quenelles de volaille financière</i>				
Accompagnements		Semoule		Haricots verts	Purée de pommes de terre
Laitage					
Desserts	Yaourt sucré BIO	Fruit frais BIO		Dessert lacté vanille	Gâteau aux pommes



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 7 au 11 octobre 2024 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Tomates et concombres BIO	Salade chef BIO Végétarienne
Plats	Pilons de poulet basquaise	Lamelle Kebab méditerranéenne		Jambon HVE sauce charcutière	Tarte aux poireaux
				<i>Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup</i>	
Accompagnements	Ratatouille Pâtes	Pommes rissolées		Riz BIO	Pâtes
Laitage	Brie pointe	Yaourt sucré BIO			
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Fruit frais		Eclair vanille	Fruit frais BIO



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 14 au 18 octobre 2024 (S42)

La Semaine du Goût en couleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Œuf dur et dosette mayonnaise		Velouté de carottes	
Plats	Sauté de porc à l'estragon	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate		Tajine de volaille aux fruits secs	Beignets au calamar sauce ketchup
	<i>Rôti de dinde sauce cacao</i>				
Accompagnements	Gratin de choux fleurs BIO			Carottes aux épices	Pommes de terre quartiers LOCAL
Laitage	Tomme noire				Gouda BIO
Desserts	Purée de pomme banane BIO	Pomme BIO		Orange	Cake Saveur Fraise