

# RESTAURANT SCOLAIRE DE Ecole de sainte Gemme



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



## Coupe du monde de rugby France vs Nlle Zélande

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

### C'est la rentrée !

### Repas végétarien

lundi 04 septembre fêtons les Rosalie	mardi 05 septembre fêtons les Raissa	jeudi 07 septembre fêtons les Reine	vendredi 08 septembre fêtons les Nativité
Betteraves BIO vinaigrette 	Melon	Concombre vinaigrette	Mêlée de choux et carottes rémoulade BIO 
Cordon bleu sauce napolitaine	Tajine de légumes aux fruits secs	Sauté de boeuf LOCAL aux olives 	Essai entre les poteaux de pilon de poulet
Crumble de Courgettes	Semoule BIO 	Macaronis BIO 	Transformation de purée de pommes de terre
	Yaourt LOCAL 	Bûche mi-chèvre	
Glace	Fruit de saison	Abricot au sirop	Placage de pépites de chocolat sur le gâteau au yaourt

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

**Repas végétarien**



lundi 11 septembre fêtons les Adelphe	mardi 12 septembre fêtons les Apollinaire	jeudi 14 septembre fêtons les Croix Glorieuse	vendredi 15 septembre fêtons les Roland
Pastèque	Macédoine à la Russe	Salade de pâtes BIO, maïs & ciboulette 	Salade verte aux dés de fromage
Lasagnes végétales	Sauté de poulet à la crème	Colombo de poisson MSC 	Steak haché de veau sauce ketchup
Feuille de chêne vinaigrette	Riz IGP 	Gratin de courgettes	Haricots verts BIO 
Brie			Assortiment de fromages
Fruit de saison	Beignet chocolat	Glace	Compotée de fruits de saison & galette



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Semaine européenne du développement durable

Menu Local & bas carbone



Repas végétarien



lundi 18 septembre fêtons les Nadège	mardi 19 septembre fêtons les Emilie	jeudi 21 septembre fêtons les Matthieu	vendredi 22 septembre fêtons les Maurice
Tartare de radis au surimi	Céleri rémoulade aux pommes bio	Melon	Tomate au basilic
Emincé de boeuf LOCAL aux oignons	Poisson de la criée MSC	Pain de viande rôti	Oeufs à la florentine
Riz IGP pilaf	Pommes de terre vapeur	Tortis BIO	Epinards BIO béchamel
Cantal		Fromage blanc au miel	
Banane BIO Sauce chocolat	Gâteau aux pommes caramélisées	Gâteau au chocolat & ingrédient mystère (courgette)	Pomme rôtie au spéculoos

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Ecole de sainte Gemme



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Repas végétarien



lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
fêtons les Hermann	fêtons les Côme et Damien	fêtons les Venceslas	fêtons les Michel
Duo melon & pastèque	Rosette & cornichon	Concombre BIO à la crème	Salade de pommes de terre
<b>Parmentier de poisson</b>	<b>Normandin au veau</b>	<b>Couscous végétal</b>	<b>Sauté de dinde façon blanquette</b>
<b>Salade verte</b>	<b>Ratatouille du chef</b>	<b>Légumes couscous</b>	<b>Riz IGP aux petits légumes</b>
	Petit suisse nature	Coulommier	
Liégeois vanille	#REF!	Pomme BIO	Pêche au sirop

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE Ecole de sainte Gemme



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Repas végétarien



lundi 02 octobre fêtons les Léger	mardi 03 octobre fêtons les Gérard	jeudi 05 octobre fêtons les Fleur	vendredi 06 octobre fêtons les Bruno
Carottes râpées BIO vinaigrette	Taboulé	Betterave BIO vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
Jambon grillé	Pilon de poulet mariné	Poisson meunière	Tarte au chèvre et épinards
Potatoes	Haricots verts	Purée PdeT carottes	Salade verte
Yaourt LOCAL			Mimolette
Kiwi BIO	Flan pâtissier	Salade de fruits BIO	Compote & madeleine

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Semaine des rencontres du goût Délicieusement bas carbone

Repas végétarien



Menu Local & bas carbone



Repas végétarien



lundi 09 octobre fêtons les Denis	mardi 10 octobre fêtons les Ghislain	jeudi 12 octobre fêtons les Wilfried	vendredi 13 octobre fêtons les Géraud
Salade verte aux croûtons	Radis roses & beurre	Salade de choux blanc aux pommes local	Salade de perles
Carbonara de saumon	Escalope de porc LOCAL à la moutarde	Sauté de poulet local au jus	pudding au maïs, courgettes & poivrons
Torsade BIO	Légumes de saison poêlés	Pommes de terre au four	Salade verte
Brie			Yaourt LOCAL
Fruit de saison BIO	Cake aux ingrédients surprises	Crumble aux pommes BIO	Crème au chocolat & biscuit

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Ecole de sainte Gemme



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Repas végétarien



lundi 16 octobre fêtons les Edwige	mardi 17 octobre fêtons les Baudoin	jeudi 19 octobre fêtons les René	vendredi 20 octobre fêtons les Adeline
Concombre BIO, sauce au fromage blanc	Taboulé du chef	Macédoine de légumes & mayonnaise	Flammekueche
Escalope de volaille au jus	Filet de lieu MSC sauce échalote	Far normand (Gratin de pommes de terre au camembert)	Boulettes au veau
Pommes de terre rissolées	Carottes BIO façon Vichy	Salade verte	Haricots beurre à la tomate
	Emmental		Gouda
Compote de pommes du chef	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Banane BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

