



# Restaurant scolaire de Bonnétable

MENU DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 SEPTEMBRE

*lundi 2 septembre 2019*

Melon  
Poulet rôti  
Frites  
Saint Paulin  
Glace / Crème dessert chocolat pour maternelles

*mardi 3 septembre 2019*

Saucisson sec  
Boeuf miron ton  
Carottes  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

*jeudi 5 septembre 2019*

Betteraves ciboulette  
Poisson à la provençale  
Coeur de blé  
Camembert  
Fruit de saison

*vendredi 6 septembre 2019*

Concombres vinaigrette  
Escalope de porc à la moutarde  
Haricots beurre  
Cantal  
Pudding



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# Restaurant scolaire de Bonnétable

MENU DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE

*lundi 9 septembre 2019*

Salade verte au maïs  
Aiguillettes de volaille sauce camembert  
Farfalles  
Emmental  
Fromage blanc au spéculoos

*mardi 10 septembre 2019*

Salade de perles marines  
Sauté de porc à l'ananas  
Haricots verts  
Bleu  
Fruit de saison

*jeudi 12 septembre 2019*

Cœurs de palmier au jambon  
Blanquette de poisson  
Blé  
Brie  
Fruit de saison

*vendredi 13 septembre 2019*

Melon  
Gratin d'oeufs durs à la florentine  
Epinards  
Yaourt nature  
L'ultra fondant



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# Restaurant scolaire de Bonnétable

MENU DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 SEPTEMBRE

*lundi 16 septembre 2019*

Carottes à l'orange  
Paupiette de veau façon Marengo  
Purée de brocolis  
Carré Ligueil  
Tarte normande

*mardi 17 septembre 2019*

Salade de haricots verts  
Poisson à la bordelaise  
Riz  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

*jeudi 19 septembre 2019*

Pâtes aux poivrons  
Escalope de dinde sauce estragon  
Ratatouille  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison

*vendredi 20 septembre 2019*

Chou blanc aux lardons  
Rôti de boeuf sauce poivre légère  
Pommes rissolées  
Tomme noire  
Compote pomme fraise



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# Restaurant scolaire de Bonnétable

MENU DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 SEPTEMBRE

*lundi 23 septembre 2019*

Melon  
Sauté de poulet tikka massala  
Boulgour  
Camembert  
Poire au chocolat caramel

*mardi 24 septembre 2019*

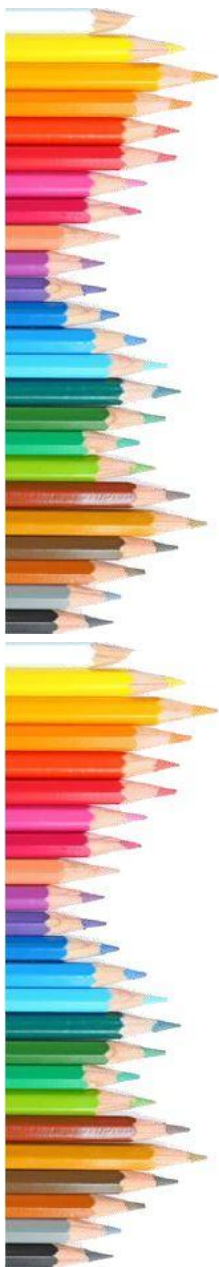
Coeur de blé Arlequin  
Quiche sans pâte jambon tomate mozzarella  
Salade verte  
Yaourt nature  
Fruit de saison

*jeudi 26 septembre 2019*

Rillettes de thon sur toast  
Chipolatas  
Petits-pois  
Edam  
Fruit de saison

*vendredi 27 septembre 2019*

Chou rouge aux raisins  
Blanquette de la mer  
Purée de patate douce  
Fromage blanc nature  
Compote pomme abricot



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# Restaurant scolaire de Bonnétable

MENU DU LUNDI 30 AU VENDREDI 4 OCTOBRE

*lundi 30 septembre 2019*

Concombres à l'aneth  
Sauté de porc  
Riz  
Emmental  
Mousse au chocolat

*mardi 1 octobre 2019*

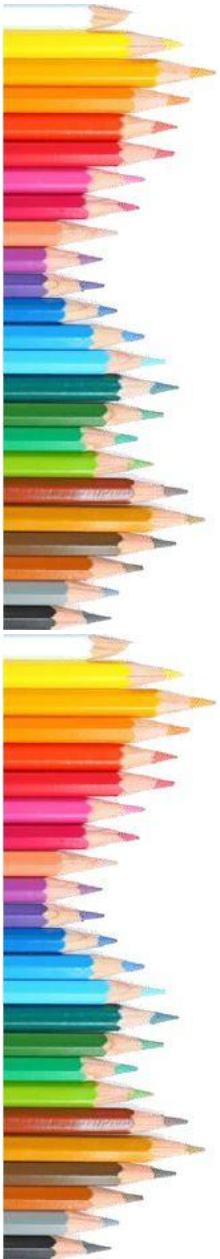
Rillettes  
Émincé de boeuf aux poivrons  
Carottes  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

*jeudi 3 octobre 2019*

Champignons à la bulgare  
Poulet rôti  
Frites  
Tomme blanche  
Fruit de saison

*vendredi 4 octobre 2019*

Chou-fleur sauce cocktail  
Saumon au beurre blanc  
Riz 3 couleurs  
Pont l'Évêque  
Mirabelles au sirop



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.





# Restaurant scolaire de Bonnétable

MENU DU LUNDI 7 AU VENDREDI 11 OCTOBRE

## Rencontre du goût : Happy Tarterie

*lundi 7 octobre 2019*

Velouté de légumes  
Fricassée de volaille au lait de coco  
Torsades  
Mimolette  
Fruit de saison

*mardi 8 octobre 2019*

Mousse de sardines  
Tarte paillason p. de terre poireaux

Chèvre  
Liégeois à la vanille

*jeudi 10 octobre 2019*

Recette "Happy Tarterie"  
Poisson pané  
Semoule avec courgettes et tomates  
Brie  
Compote pomme framboise

*vendredi 11 octobre 2019*

Salade Chef \*  
Rôti de boeuf sauce au bleu  
Flageolets  
Petit suisse nature  
Recette " Happy Tarterie"

\* Salade Chef: salade, dés de tomate, maïs, croûtons, dés de fromage



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# Restaurant scolaire de Bonnétable

MENU DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 OCTOBRE

*lundi 14 octobre 2019*

Toast de camembert  
Mijoté de porc aux abricots  
Chou-fleur  
Saint Morêt  
Fruit de saison

*mardi 15 octobre 2019*

Salade de blé à la mimolette  
Colombo de poisson  
Julienne de légumes  
Yaourt nature  
Pomme au four

*jeudi 17 octobre 2019*

Salade coleslaw  
Sauté de boeuf aux olives  
Pommes sautées  
Munster  
Fruit de saison

*vendredi 18 octobre 2019*

Pomelos au sucre  
Pizza jambon fromage  
Salade verte  
Edam  
Semoule au lait



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.