

Restaurant scolaire

NOGENT SUR VERNISSON

SEMAINE 36 : du 03 au 09 SEPTEMBRE 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRES	Céleri rémoulade	Menu Végétarien Taboulé	Melon	Tomates vinaigrette
PLATS & GARNITURES	Blanquette de dinde	Nuggets de blé	Rôti de bœuf froid	Dos de colin sauce crustacés
	Pommes rissolées	Haricots blancs à la tomate	Pommes de terre persillées	Riz
	Edam	Yaourt aromatisé	Gouda	Rondelé nature
DESSERTS	Compote	Nectarine	Mousse chocolat	Cake aux pêches

 CRUDITÉS DE SAISON

 NOUVEAUTÉS

 FROMAGES A LA COUPE

 DESSERTS MAISON



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Restaurant scolaire


NOGENT SUR VERNISSON

SEMAINE 37 : du 10 au 16 SEPTEMBRE 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS-D'ŒUVRES	Pomme de terre mais tomate œuf	Concombre vinaigrette	 <p>Menu Marocain</p>	 Pâté de campagne	
PLATS & GARNITURES	 Moussaka au bœuf	 Tomate farcie au bœuf		Salade de Carottes au cumin	Cheeseburger
	Haricots verts	Purée		Tajine de volaille	Frites
	Chanteneige	 Buche de chèvre		 Légumes tajine	 Galette goulbeur
DESSERTS	 Pomme golden 	Crème dessert vanille		 Carré d'as ail fines herbes  Basboussa aux amandes	 Viennois vanille caramel

 CRUDITÉS DE SAISON

 NOUVEAUTÉS

 FROMAGES A LA COUPE

 DESSERTS MAISON



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

 PRODUITS LOCAUX


Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

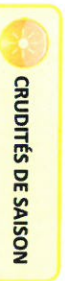


Restaurant scolaire

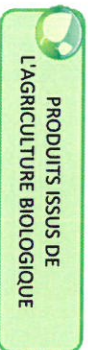
NOGENT SUR VERNISSON

SEMAINE 38 : du 17 au 23 SEPTEMBRE 2018

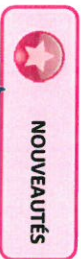
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRES		 Coleslaw vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	 Melon
PLATS & GARNITURES	Quenelle de veau sauce nantua	Cordon bleu de volaille	 Sot l'y laisse de dinde à la provençale	Couscous
	Haricots blancs	Printanière de légumes	 Pâtes	Semoule
	Vache picon	 Carré de Ligueil	 Mimolette	Chantailou
DESSERTS	Liégeois chocolat	 Nectarine 	 Pêche 	Mousse café



CRUJÉS DE SAISON



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



NOUVEAUTÉS



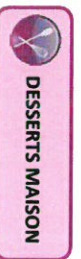
VIANDE BOVINE FRANÇAISE



FROMAGES A LA COUPE






PRODUITS LOCAUX





DESSERTS MAISON

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRES	 Carottes râpées	Jambonneau	 Tomates vinaigrette	Rillettes
PLATS & GARNITURES	Escalope de dinde au curry	Dos de cochin à l'armoricaine	Saucisse knack	Wings de poulet
	Rousties de légumes	Riz	Courgettes persillées	Salisifs
DESSERTS	Yaourt nature sucré	 Brie	Fraidou	 Saint paulin
	Madeleine	 Raisin blanc	Gâteau d'anniversaire	Flan nappé caramel

 CRUDITÉS DE SAISON

 NOUVEAUTÉS

 FROMAGES A LA COUPE

 DESSERTS MAISON



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

 PRODUITS LOCAUX

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

