

RESTAURANT SCOLAIRE de NOGENT SUR VERNISSON

SEPTEMBRE 2020

lun 31 août	mar 01 sept	jeu 03 sept	Menu Végétarien
Carottes râpées	Tomates vinaigrette	Melon	Céleri rémoulade
Saucisse de Toulouse / Lentilles (plat complet)	Lasagnes bolognaise	Médallions de poulet sauce basquaise	Couscous Végétarien (Semoule, Légumes couscous et Pois chiches)
Yaourt nature sucré	Salade verte	Epinards béchamel	Camembert
Madeleine	Mimolette	Chanteneige	Fruit
lun 07 sept	Menu Végétarien	Retournée Vitaminée !	ven 11 sept
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombre bulgare	Salade verte, tomate, Mais
Jambon grill	Boulettes de soja / Ratatouille (plat complet)	Rôti de bœuf braisé au jus	Poisson gratiné au fromage
Haricots blancs		Purée de patate douce	Pommes de terre vapeur persillées
Bûche mi-chèvre	Chantailou	Edam	Yaourt aromatisé
Liégeois chocolat	Fruit	Smoothie Pomme Fraise	Biscuit Palmiers
lun 14 sept	Menu Végétarien	jeu 17 sept	ven 18 sept
Céleri rémoulade	Taboulé	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
Escalope de volaille à la crème	Omelette nature	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson
Semoule	Haricots verts	Petits pois	Salade verte
Coulommiers	Saint Paulin	Emmental	Yaourt nature sucré
Fruit	Compote	Fruit	Gâteau au yaourt
Menu Végétarien	mar 22 sept	jeu 24 sept	ven 25 sept
Duo chou rouge / chou blanc	Crêpe au fromage	Melon	Macédoine mayonnaise
Gratin de pâtes au fromage	Emincé de volaille au curry	Haché au bœuf sauce barbecue	Beignets de calamars
	Carottes persillées	Frites	Chou-fleur gratiné
Gouda	Vache picon	Fraidou	Camembert
Velouté fruits	Fruit	Crème dessert vanille	Gâteau d'anniversaire du mois !



CRUDITÉS de saison pour faire le plein de vitamines !

DESSERTS MAISON

FROMAGES A LA COUPE

NOUVEAUTÉS

FOURNISSEURS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française

