



Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

MENU DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 SEPTEMBRE

lundi 2 septembre 2019

Melon
Normandin de veau
Frites
Saint Paulin
Glace

mardi 3 septembre 2019

Saucisson sec
Poulet de Loué rôti
Haricots beurre
Petit suisse nature
Fruit de saison

mercredi 4 septembre 2019

Tomates mozzarella
Filet de poisson meunière au citron
Gratin de courgettes et Pommes de terre
Fromage blanc nature
Pêche au coulis

jeudi 5 septembre 2019

Betteraves ciboulette
Sauté de porc à l'ananas
Coeur de blé
Camembert
Fruit de saison

vendredi 6 septembre 2019

Concombres vinaigrette
Poisson du marché
Carottes
Cantal
Clafoutis aux griottes

Code couleur :

Orange : produit local



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 Cérans-Fouletourte

MENU DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE

lundi 9 septembre 2019

Salade verte au maïs
Escalope de porc
Farfalles
Emmental
Fromage blanc au spéculoos

mardi 10 septembre 2019

Salade de perles marines
Sauté de **volaille de Loué** sauce camembert
Haricots verts
Bleu
Fruit de saison

mercredi 11 septembre 2019

Mousse de foie
Boules d'agneau à l'orientale
Légumes couscous
Saint Nectaire
Fruit de saison

jeudi 12 septembre 2019

Melon
Emincé de boeuf au paprika
Purée de céleri
Yaourt nature
L'ultra fondant



vendredi 13 septembre 2019

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

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

Gaëc Bio Avenir (laitage) Spay 72



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 Cérans-Fouletourte

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 du marché beurre blanc
Riz
Fromage blanc nature
Fruit de saison

mercredi 18 septembre 2019

Melon
Mijoté de porc sauce au cidre
Carottes Vichy
Chèvre
Semoule au caramel

jeudi 19 septembre 2019

Salade de tomates
Rôti de boeuf sauce poivre légère
Pommes rissolées
Tomme noire
Compote de pommes

vendredi 20 septembre 2019

Pâtes au surimi
Escalope de dinde de Loué sauce estragon
Ratatouille
Petit suisse nature
Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local



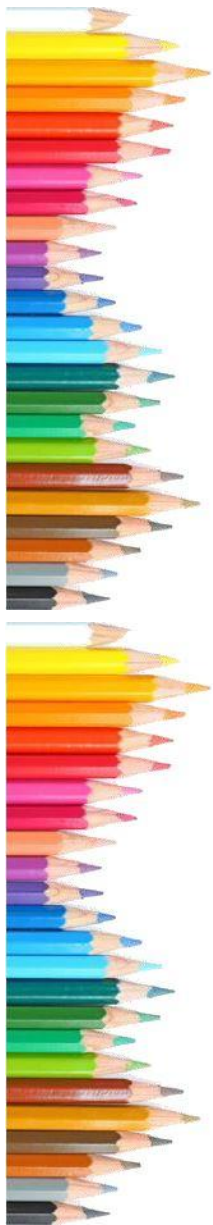
Nos producteurs locaux :

Gaëc Bio Avenir (laitage) Spay 72

ELABOR (compote de pommes) Requeil 72

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 Cérans-Fouletourte

MENU DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 SEPTEMBRE

lundi 23 septembre 2019

Melon

Sauté de poulet de Loué tikka massala

Boulgour

Camembert

Poire pochée au caramel

mardi 24 septembre 2019

Salade de coeur de blé

Quiche jambon tomate mozzarella

Salade verte

Yaourt nature

Fruit de saison

mercredi 25 septembre 2019

Courgettes râpées

Cordon bleu

Purée panais patate douce

Tomme blanche

Flan aux pommes

jeudi 26 septembre 2019

Rillettes de thon sur toast

Chipolatas

Petits-pois

Edam

Fruit de saison

vendredi 27 septembre 2019

Coleslaw

Parmentier de poisson

Salade verte

Fromage blanc nature

Compote pomme fraise

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

Gaëc Bio Avenir (laitage) Spay 72



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 Cérans-Fouletourte

MENU DU LUNDI 30 AU VENDREDI 4 OCTOBRE

lundi 30 septembre 2019

Concombres à l'aneth
Tomate farcie
Riz
Emmental
Crème dessert chocolat

mardi 1 octobre 2019

Chou-fleur sauce cocktail
Émincé de boeuf aux poivrons
Semoule
Petit suisse nature
Fruit de saison

mercredi 2 octobre 2019

Céleri râpé
Steak haché de veau sauce moutarde
Poêlée de brocolis
Gouda
Crème pâtissière

jeudi 3 octobre 2019

Salade verte aux croûtons
Poulet de Loué rôti
Frites
Fromage blanc nature
Abricots au sirop

vendredi 4 octobre 2019

Rillettes de porc
Curry de poisson au lait de coco
Carottes
Pont l'Évêque
Fruit de saison

Code couleur :

Orange : produit local



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 Cérans-Foulloutourte

MENU DU LUNDI 7 AU VENDREDI 11 OCTOBRE

Rencontre du goût : Happy Tarterie

lundi 7 octobre 2019

Velouté de légumes
Fricassée de **volaille de Loué** à la crème
Boulgour
Mimolette
Fruit de saison

mardi 8 octobre 2019

Carottes râpées
Tarte paillason p. de terre poireaux
Salade
Chèvre
Liégeois à la vanille

mercredi 9 octobre 2019

Taboulé oriental
Jambon grillé au miel
Ratatouille
Comté
Fruit de saison

jeudi 10 octobre 2019

Tatin de tomates mozzarella au pesto et pignons
Filet de poisson sauce citron
Courgettes
Brie
Compote de pommes

vendredi 11 octobre 2019

Salade Chef *
Hachis parmentier

Petit suisse nature

Tarte crème brûlée aux pommes et caramel beurre salé

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

Code couleur :

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

ELABOR (compote de pommes) Requeil 72

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 Cérans-Fouletourte

MENU DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 OCTOBRE

lundi 14 octobre 2019

Pomelos au sucre
Pizza jambon fromage
Salade verte
Edam
Mousse chocolat

mardi 15 octobre 2019

Salade de blé à la mimolette
Colombo de poisson
Epinards
Yaourt nature
Fruit de saison

mercredi 16 octobre 2019

Velouté de potiron
Palette de porc à la diable
Lentilles
Livarot
Gâteau au chocolat

jeudi 17 octobre 2019

Salade coleslaw
Sauté de boeuf aux olives
Pommes sautées
Munster
Cocktail de fruits

vendredi 18 octobre 2019

Toast de camembert
Escalope de **dinde de Loué**
Chou-fleur
Saint Morêt
Fruit de saison

Code couleur :

Orange : produit local



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.