

Ville de Verrières-Le-Buisson **MENUS SCOLAIRES SEPTEMBRE 2023 VALIDÉS** **Du Pain artisanal BIO et Local est proposé lors des repas**



lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	mercredi 6 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre
Salade verte Poisson pané & citron Croustillant fromage sauce tartare Frites BIO Yaourt vanille BIO Fruit de saison	Radis roses & beurre Boulettes d'agneau sauce aux champignons Boulettes aux lentilles Haricots verts BIO Emmental Semoule au lait	Lentilles vinaigrette Rôti de bœuf jus aux herbes Galette provençale Carottes braisées BIO Carré de l'est Fruit annuel	Melon Coquillettes gratinées & Ratatouille (coquillettes, emmental, légumes ratatouille) Boursin Ail&Fines herbes Glace cône	Tomates vinaigrette Paëlla de poulet Paëlla de légumes et oeufs brouillés Riz à paëlla BIO Coulommiers Fruit de saison BIO
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Terrine de campagne & cornichon Guacamole Merlu MSC sauce citronnée Pané fromager Pdt vapeur Emmental BIO Fruit annuel BIO	Pastèque Lasagnes bolognaises Lasagnes végétariennes - Petit suisse Compote de fraise	Concombres BIO aux échalotes Nuggets de blé & ketchup Gratin d'aubergines Gouda Eclair au chocolat	Carottes BIO râpées Sauté de porc BBC au caramel Boulette végétale au caramel Semoule BIO Yaourt nature sucré BIO Fruit de saison	Betteraves BIO vinaigrette Haut de cuisse de poulet jus oignons Pois chiches sauce indienne Coquillettes BIO Cantadou Fruit annuel
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Macédoine BIO mayonnaise Paupiette de veau jus au thym Quenelle jus au thym Purée de carottes & PDT Kiri Liégeois caramel	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf FR aux olives Galette montagnarde Pommes de terre vapeur BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO	Betteraves BIO aux échalotes Escalope de dinde LR à la crème Escalope de blé à la crème Petits pois BIO aux oignons grelots Petit Suisse nature BIO Gâteau Basque	Salade de riz Colin d'Alaska MSC jus à l'aneth Omelette Ratatouille Yaourt vanille BIO Fruit annuel BIO	Melon Tortellonis au gruyère AOP jus provençal - Pyrénées Compote BIO
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Taboulé (semoule BIO) Sauté de dinde BBC au curry Boulettes végétales au curry Haricots verts BIO Tomme grise Cocktail de fruits au sirop	Guacamole Chili con carné Chili végétarien (Haricots rouges, riz et maïs) Yaourt de la ferme de Viltain & sucre Tocino del cielo (crème aux oeufs revisitée)	Duo de carottes & céleri BIO rémoulade Merlu MSC sauce provençale Oeufs dur Epinards & Pommes de terre à la crème Coulommiers BIO Crème dessert vanille	Concombres BIO vinaigrette Sauté de boeuf FR jus aux oignons Falafels jus aux oignons Frites BIO Petit Suisse sucré Fruit de saison BIO	Pastèque Hoki MSC au court bouillon de légumes Galette maraîchère Poêlée de légumes St Morêt BIO Tarte aux pommes Alsacienne du Chef (Pomme BIO)

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

BBC = BLEU BLANC COEUR,

FR = Origine France, HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = Pêche durable, LR = LABEL ROUGE

lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	mercredi 4 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Carottes râpées vinaigrette Haut de cuisse de poulet BBC sauce champignons Escalope de blé sauce champignons Frites BIO Mimolette Abricots au sirop	Salade de pâtes BIO Colin MSC sauce safranée Galette ricotta épinards Mousseline de brocolis Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Salade verte Lasagnes végétariennes - Yaourt nature sucré BIO Compote BIO	Mortadelle & cornichon Houmous Sauté de bœuf marengo Boulettes végétales Carottes BIO braisées et pommes de terre Emmental Fruit annuel BIO	Concombre BIO Vinaigrette Merlu MSC à l'estragon Risotto végétarien Riz BIO Tartare nature Mousse chocolat
lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Rencontre du goût - Délicieusement bas carbone				
Panais râpé Steak haché de veau sauce barbecue Palet végétal à l'italienne Piperade Yaourt vanille BIO Riz au lait caramel du chef	Salade de riz BIO Omelette façon portugaise (Oeufs BIO & FR) Duo Chou-fleur/ Brocolis façon Wings Cantadou Liégeois chocolat	Crêpe au fromage Rôti de bœuf FR au jus italien Gnocchis jus italien Galette de courgettes Emmental BIO Fruit de saison	Mousse de foie & cornichon Guacamole Hoki MSC sauce citron Risotto végétarien Haricots verts Fromage blanc nature BIO Carot Cake Surprise (flageolet)	Salade de pommes de terre Moussaka de boeuf Moussaka végétarienne - Camembert Fruit de saison
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Taboulé (semoule BIO) Sauté de porc aux pruneaux Galette orientale Gratin de courgettes BIO Petit Suisse Nature sucré BIO Fruit annuel	Betteraves BIO vinaigrette Colin d'Alaska MSC sauce tomate Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles) Penne BIO Brie BIO Ile flottante & crème anglaise	Salade de maïs Escalope de dinde LR sauce curry Falafels sauce curry Frites BIO Bûche chèvre mélange Compote BIO	Macédoine mayonnaise Tortelloni tomate mozzarella BIO jus basilic - Yaourt nature sucré BIO Fruit annuel	Endives vinaigrette Merlu MSC au court bouillon Oeufs durs Epinards BIO et PDT en béchamel Mimolette Fruit de saison BIO
lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Potage Crecy Bolognaise de thon Bolognaise d'haricots rouges Coquillettes BIO Chanteneige Crème dessert chocolat	Salade de pommes de terre Omelette Epinards gratinés Fromage blanc nature sucré BIO Fruit de saison	Sardine à l'huile Coleslaw Rôti de porc BBC jus provençal Palet Italien Jardinière de légumes Emmental BIO Beignet	Salade de lentilles BIO Quiche au fromage Salade verte Yaourt aromatisé BIO Fruit annuel	Betteraves BIO vinaigrette Boulettes de veau sauce jus paprika Boulettes végétales Riz BIO Petit moulé Compote BIO
lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 1 novembre	jeudi 2 novembre	vendredi 3 novembre
Macédoine mayonnaise Saucisse de volaille FR jus aux herbes Saucisse végétale Lentilles BIO & carottes BIO Yaourt de VILTAINE + sucre Fruit annuel	Céleri BIO rémoulade Colin MSC sauce toamte Mélange 5 céréales sauce tomate Chou-fleur BIO persillé Bûche chèvre mélange Eclair au chocolat		Oeufs mayonnaise Hachis végétarien Salade verte Camembert BIO Compote BIO	Potage butternut Bolognaise Bolognaise de pois chiches Spaghetti BIO Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO