

# RESTAURATION SCOLAIRE

## Centre de loisirs de VIC en BIGORRE \_ La Culinaire des Pays de l'Adour

Menus du 02 au 20 septembre 2019

Lundi 02 septembre	Mardi 03 septembre	Mercredi 04 septembre	Jeudi 05 septembre	Vendredi 06 septembre
Betteraves en salade bio Jambon sauce champignon Coquillettes au beurre Yaourt aromatisé	Taboulé Hauts de cuisse de poulet rôti bio Epinards pommes de terre à la crème Flan au chocolat	Rilette Croquettes de bœuf au poivre Chou fleur au beurre Fruit bio	Macédoine en salade Colin meunière Riz au beurre bio Eclair au chocolat	Duo de crudités Croquettes d'agneau sauce des balkans Gratin de courgettes Saint moret bio + fruit
Lundi 09 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Salade coleslaw Raviolis sauce tomate (plat complet) Velouté aux fruits bio	Taboulé Rôti de porc aux pruneaux Carottes persillées bio Compote de pommes	Crêpe au fromage Rôti de bœuf Garniture bretonne Fruit bio	Betteraves en salade bio Cheeseburger Potatoes Muffin	Concombre vinaigrette Brandade de poisson ( plat complet) Fromage + fruit bio
Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Salade de soja / concombre Sauté de porc sauce caramel Riz cantonnais Compote pomme ananas	Rillettes Dos de colin au four Semoule de blé bio Crème dessert vanille	Salade tomate et maïs bio Tortillas pommes de terre et oignons ( plat complet) Vache picon + fruit	Salade de riz composée Tajine de bœuf bio Carottes au beurre Mousse au chocolat	Œuf vinaigrette Manchon de poulet Haricots verts persillés Compote de pomme bio

# RESTAURATION SCOLAIRE

## Centre de loisirs de VIC en BIGORRE \_ La Culinaire des Pays de l'Adour



Menus du 23 septembre au 11 octobre 2019

Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Céleri remoulade Saucisettes grillées Lentilles Edam + Fruit	Betteraves vinaigrette Spaghettis bolognaise recette du chef (plat complet) bio Maestro au chocolat	Salade verte et dés de fromage Nuggets de volaille Purée Samos bio + fruit	Duo de crudités bio Paupiettes de veau à la crème Bâtonnière de légumes Beignet à la pomme	Rillette Mafee de poulet Riz Fruit bio
Lundi 30 septembre	Mardi 01 octobre	Mercredi 02 octobre	Jeudi 03 octobre	Vendredi 04 octobre
Taboulé bio Sauté de dinde sauce aux champignons Haricots plats Boursin + fruit	Crêpe au fromage Paëlla végétarienne bio Plat complet Yaourt nature sucré	Salade de pâtes napolé Bœuf aux deux légumes Petits pois Vache picon bio + fruit	Concombre vinaigrette Rôti de porc au jus Coquillettes au beurre bio Eclair au chocolat	Salade jannot lapin Dos de colin sauce romarin citron Pommes vapeur Yaourt aromatisé bio
Lundi 07 octobre	Mardi 08 octobre	Mercredi 09 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Duo de râpés Sauté de bœuf bourguignon bio Pommes noisettes Raisin noir	Salade maïs vinaigrette curcuma Lasagnes (plat complet) Yaourt nature sucré	Carottes râpées bio Cordon bleu Purée de potimarron Mimolette + fruit	Potage Burger de bœuf sauce ketchup Chou fleur sauce aurore bio Roulé à la framboise	Crêpe aux champignons Dos de colin sauce verte Blé au beurre Kiwi bio

# RESTAURATION SCOLAIRE

## Centre de loisirs de VIC en BIGORRE \_ La Culinaire des Pays de l'Adour



Menus du 14 au 18 octobre 2019

Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Pommes de terre morlaix Saucisse de Toulouse grillée Courgettes au beurre bio Flan vanille nappé caramel	Potage Colin à l'espagnole Riz créole MousCarré frais bio + fruit	Pâté en croute Paupiettes de veau Purée de pommes de terre Fruit bio	Carottes râpées Spaghetti carbonara bio (plat complet) Compote pomme fraise	Betteraves en salade bio Burger de bœuf Chou fleur au beurre Donut sucré