



RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLE EN TARDENOIS



du 02 septembre au 18 octobre 2024

Api restauration vous souhaite une bonne rentrée...

Menu de la rentrée

lundi 02 septembre Salade colorée (betteraves, maïs et din de brebis) Escalope de dinde napolitaine sauce napolitaine Pommes vapeur Kiri Yaourt aux fruits	mardi 03 septembre MOUSSE DE FOIE OU PÂTE DE CAMPAGNE SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	mercredi 08 mai Menu du jour	jeudi 05 septembre PASTIF QUF OU MELON NAGE DE POISSON COEUR DE BLÉ BRIE DONUTS	vendredi 06 septembre CONCOMBRES À LA CRÈME OU SALADE VERTE NUGGETS DE BLÉ PURÉE DE CAROTTE SAMOS YAOURT SUCRÉ
--	--	--	---	--

JOURNÉE MONDIALE DU CHOCOLAT

lundi 30 septembre SALADE D'ENDIVES OU RADIS ROSES ET BEURRE CHILI SIN CARNE RIZ FRAIDOU SMOOTHIE	mardi 01 octobre TABOULE OU TOAST AU THON RÔTI DE DINDE AU CURRY GRATIN DE CHOUX-FLEURS CANTAL AOP BROWNIE AU CHOCOLAT DU CHEF	mercredi 02 octobre Menu du jour (Atelier pâtisserie)	jeudi 03 octobre POTAGE DU CHEF À LA CAROTTE SAUTÉ DE BOEUF (VBF, LOCAL) À LA CAROTTE CAROTTES FONDANTES ET POMMES VAPEUR BREBIS CRÈME FRUIT DE SAISON	vendredi 04 octobre CONCOMBRES CIBOULETTE OU SALADE AUX CROUTONS POISSON MEUNIÈRE SEMOULE AU JUS COULOMMIERS LIÉGEOIS
---	--	---	--	---

lundi 09 septembre CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE OU OEUFS DURS MAYONNAISE TORTELLINI AU BOEUF ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE BLANC	mardi 10 septembre CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE POULET BASQUAISE RIZ ET LÉGUMES BASQUAISE VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	mercredi 11 septembre Menu du jour (Atelier pâtisserie)	jeudi 12 septembre SALADE ICEBERG OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL PETIT MOULÉ SMOOTHIE	vendredi 13 septembre Animation "COWBOY" 1 VERRE DE SIROP PETIT PAIN DU BOULANGER GARNI AVEC DES AIGUILLETES DE POULET PANÉES, DES CRUDITÉS ET DE LA SAUCE POTATOËS FLAN NAPPÉ AU CARAMEL
---	--	---	--	--

lundi 07 octobre CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE OU PANAIS RÂPÉ CITRONNÉ PILONS DE POULET RÔTI POTATOËS SAINT NECTAIRE AOP SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	mardi 08 octobre BETTERAVES ROUGES AUX FRAMBOISES OU MACEDOINE MAYONNAISE POTIFLETTE (GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON AU FROMAGE À RALETTE) KIRI COMPOTE HVE OU COMPOTE POMME POIRE	mercredi 09 octobre Menu du jour	jeudi 10 octobre FEUILLETÉ HOT-DOG FRICASSÉE DE POISSON MSC COURGETTES SAUTÉES TOMME GRISE ENTREMETS PRALINE	vendredi 11 octobre SALADE AUX COEURS DE PALMIER OU SALADE MEXICAINE NORMANDIN DE VEAU À LA CRÈME COEURS DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ FRUIT DE SAISON
--	---	--	--	---

Rencontre du Goût: les saveurs

lundi 16 septembre TOMATES VINAIGRETTE OU CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF BIO PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN CREME DESSERT	mardi 17 septembre ROSETTE OU SALAMI CARONARA DE SAUMON PÂTES AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	mercredi 18 septembre Menu du jour	jeudi 19 septembre HARICOTS VERTS VINAIGRETTE OU CÉLÉRI RÉMOULADE PARMENTIER DE LENTILLES AUX PATATE DOUCES CARRÉ LIGUEIL QUATRE-QUART DU CHEF	vendredi 20 septembre PASTÈQUE OU MELON CUISSE DE POULET FRITES VACHE PICON SALADE DE FRUITS
--	---	--	--	---

lundi 14 octobre SALADE DE BETTERAVES ROUGES AUX POIRES CURRY DE PATATES DOUCES PETITS SUISSES SUCRÉS COMPOTE POMME-BANANE ET BRISURES DE SPECULOOS	mardi 15 octobre SAUCISSON SEC ET CORNICHONS BRANDADE DE MORUE ET POISSON BLANC ET SALADE VERTE CHAVROUX POT DE CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ	mercredi 16 octobre Menu du jour	jeudi 17 octobre MENU "HALLOWEEN" 1 VERRE DE SIROP BAVE DE CRAPAUD MENU DU CHEF	vendredi 18 octobre ACIDE / AMER SALADE D'ENDIVES AUX NOIX SAUTÉ DE POULET AU CITRON RIZ PILAF MUNSTER AOP SMOOTHIE
--	--	--	--	--

Semaine Européenne du Développement Durable

lundi 23 septembre HOUMMOUS DU CHEF ET SON TOAST SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS PÂTES CHAOURCE FRUIT DE SAISON	mardi 24 septembre CAROTTES RÂPÉES AUX POMMES (LOCAL) BOUDIN BLANC DE RETHEL POMMES DE TERRE SAUTÉES (LOCALES) YAOURT BRASSÉ NATURE SUCRÉ (LOCAL)	mercredi 25 septembre Menu du jour	jeudi 26 septembre BETTERAVES VINAIGRETTE FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX HERBES JULIENNE DE LEGUMES CAMEMBERT BIO GÂTEAU DU CHEF	vendredi 27 septembre SALADE D'ENDIVES (LOCALES) AUX DÉS DE FROMAGE DHAL DE LENTILLES (LOCALES) RIZ DE CAMARGUE IGP COMPOTE DE POMMES HVE
---	--	--	--	--

MENU LOCAL

MENU BAS CARBONE

- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit BIO
- Produit local ou régional

** VACANCES DE LA TOUSSAINT **

