

Menus du 1^{er} septembre au 21 octobre

Écoles Marie Curie et Danielle Gouze-Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en orange sont « faits maison ».

jeudi 1 ^{er} septembre	vendredi 2 septembre
Macédoine de légumes Rôti de porc au jus Haricots verts Emmental Fruit de saison	Salade de pâtes et dés de jambon Poisson frais (selon arrivage) Ratatouille Yaourt Brownies au chocolat

lundi 5 septembre	mardi 6 septembre	jeudi 8 septembre	vendredi 9 septembre
Carottes râpées Escalopes de poulet jus au thym Pommes de terre sautées Brie Salade de fruits	Salade de choux blanc Riz aux légumes et champignons Fromage blanc Far breton	Salade verte Brandade de poisson Cantal AOP Bananes	Betteraves rouges Sauté de bœuf aux olives Gratin de chou fleur Comté AOP Compote de pommes

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Quiche à la courgette et au cumin Frites de polenta grillée aux légumes et sauce barbecue Tomme AOP pancakes	Rosette et cornichons Blanquette de veau Carottes et riz Camembert Fruit de saison	Salade piémontaise Poisson frais (selon arrivage) Épinards à la crème Yaourt Pommes au four	Salade de tomates et maïs Sauté de porc au jus Flageolets Fromage de chèvre Banane

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Salade de lentilles Poisson frais (selon arrivage) Fondue de poireaux et pommes vapeur Yaourt Compote	Salade verte Couscous royal Semoule et légumes Emmental Fruit	Céleri rémoulade Farfalles à la julienne de légumes Brie Ananas au jus	Œufs mayonnaise Steak haché au jus Blettes braisées Gouda Riz au lait

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Taboulé maison Lasagnes aux légumes Yaourt Fruit de saison	Salade de concombre et fêta Merguez et saucisses de bœuf Purée de pommes de terre Saint-Paulin Tarte aux fruits	Salade verte Cuisse de poulet rôti Jardinière de légumes Comté AOP Poire au sirop	Gougères au fromage Poisson frais (selon arrivage) sauce safranée Haricots beurre Emmental Compote

lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
Jambon blanc Émincé de volaille Potatoes maison Comté AOP Compote de poires	Velouté de potiron Risotto de blé aux champignons et parmesan Yaourt Fruit de saison	Salade de chou rouge Poisson frais (selon arrivage) Poêlée de courgettes Gouda Mousse au chocolat	Salade verte Sauté de veau marenge Céréales gourmandes Reblochon Fromage blanc au coulis de fruit rouge

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Salade de concombre au fromage blanc Chili con carne Riz Yaourt Cookies	Velouté de courgettes Poisson frais (selon arrivage) Duo de chou fleur et brocolis Emmental Compote de fruits	Salade verte Bœuf bourguignon Tagliatelles fraîches Camembert Fruit de saison	Macédoine de légumes Pommes de terre boulangères et butternut Fromage blanc Gâteau surprise

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Carottes râpées Steaks hâchés Endives braisées Comté AOP Poire	Velouté poireaux et pommes de terre Saucisson lyonnais Lentilles Yaourt à la vanille Crème caramel	Feuilleté au fromage Raviolis aux épinards sauce béchamel Edam Fruit de saison	Salade de pois chiches Poisson frais (selon arrivage) Poêlée de légumes frais Fromage blanc Compote

Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.

Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Quelques-uns de nos partenaires : boulangeries de l'abbaye et Polisson, la laiterie Bernard, Panier Gourmand, Jardins de Cocagne, Terroirs de Saône et Loire, Fontanel volailles, Souffrant viande, SAPAM.

