

Menus du 4 sept. au 20 oct. 2023

École 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 or sont « faits maison ».

lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre
Carottes râpées Filet de poulet à la crème pâtes Emmental Fruits de saison	Salade verte Tomates farcies aux graines Saint-Nectaire Compote de fruits	Concombre en salade Sauté de porc Flageolets au jus Yaourts Melon	Salade piémontaise Poisson selon arrivage Ratatouille maison Dessert bleu blanc rouge (Ouverture coupe du monde rugby)

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Betteraves rouges Parmentier de lentilles Fromage de chèvre Compote de fruits	Radis et son beurre Blanquette de veau riz pilaf Tomme Fruits de saison	Macédoine de légumes Poisson selon arrivage fondue de poireaux Pommes vapeur Fromage blanc coulis de fruits rouges	Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux olives semoule Comté Crème au chocolat

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Salade de tomates et maïs Brandade de poisson Yaourts Fruits de saison	Salade de melon et pastèque Cuisse de poulet rôti jardinière de légumes Saint-Paulin Pommes au four	Salade mexicaine Lasagnes de courgettes ricotta et parmesan Fruits de saison	Salade verte et croûtons Saucisson lyonnais lentilles Emmental Chouquettes

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<p>Méli mélo de crudités</p> <p>Rôti de veau à la tomate riz basmati</p> <p>Yaourts</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de chou blanc</p> <p>Steack haché pommes de terre sautées</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Taboulé oriental</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Comté</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>JOURNÉE MONDIALE DE LA MER</p> <p>Salade de pâtes,thon et emmental</p> <p>Poisson selon arrivage</p> <p>Duo de choux fleurs et brocolis</p> <p>Brownies au chocolat</p>

lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
<p>Salade de blé</p> <p>Côte de porc au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Velouté de carottes et lait de coco</p> <p>Pâtes aux légumes confits</p> <p>Crémoux de bourgogne</p> <p>Tarte aux prunes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Boulettes de bœuf façon couscous</p> <p>Légumes et semoule</p> <p>Yaourts</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de pois chiches et féta</p> <p>Poisson selon arrivage</p> <p>Purée de choux de bruxelles</p> <p>Compote de fruits</p>

lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Gratin de ravioles du Dauphiné</p> <p>Yaourts</p> <p>Cookies</p>	<p>Pâté en croûte</p> <p>Pilon de poulet mariné</p> <p>Patatoes maison</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Poisson selon arrivage</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Chou rouge en salade</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruits de saison</p>

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz</p> <p>Yaourts</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Velouté vert aux épices</p> <p>Escalopes de volaille</p> <p>Duo de légumes rôtis</p> <p>Brie</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Curry de légumes et pois chiches</p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Cantal</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Salade de riz,oeufs durs et olives</p> <p>Poisson selon arrivage</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Gâteau surprise</p>

**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 : Boulangerie de l'Abbaye et Polisson, Laiterie Bernard, Terroirs de Saône-et-Loire, Soufferrant viandes, Nathalie Potdevin, Sarl Laurent volailles, Sapam (poisson frais), Biocoop, Atypique (légumes frais) Crèmerie de l'Abbaye.