



























# RESTAURANT SCOLAIRE DE QUINTIN - MENUS DU 13/09 AU 08/10



<p><b>LUNDI 13 SEPTEMBRE</b></p> <p>Salade thon/betterave/Mais</p> <p>Chili con carne </p> <p> Boulgour / Poivrons rôtis</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>MARDI 14 SEPTEMBRE</b></p> <p>Pâté de campagne cornichons</p> <p>Tomates farcies </p> <p> Riz sauce tomate</p> <p>Beignets variés</p>	<p><b>JEUDI 16 SEPTEMBRE</b></p> <p>Assiette de crudités</p> <p> Croque Monsieur</p> <p>Salade cubes d'emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>VENDREDI 17 SEPTEMBRE</b></p> <p>Tomates à l'antiboise </p> <p> Paupiettes de veau champignons</p> <p>PDT boulangères / Courgettes </p> <p>Gâteau à la banane</p>
<p><b>LUNDI 20 SEPTEMBRE</b></p> <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Galette saucisse </p> <p> Salade</p> <p>Yaourt au fruit</p>	<p><b>MARDI 21 SEPTEMBRE</b></p> <p> Tomates de la ferme aux fraises vinaigrette au miel </p> <p>Sauté de poulet à la moutarde </p> <p> Blé et chou-fleur</p> <p>Eclairs chocolat ou vanille</p>	<p><b>JEUDI 23 SEPTEMBRE</b></p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Salade </p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Panna Cotta fruits rouges</p>	<p><b>VENDREDI 24 SEPTEMBRE</b></p> <p> Macédoine œuf dur</p> <p> Poisson frais beurre blanc</p> <p>Semoule Courgettes au basilic </p> <p>Muffin pépites de chocolat</p>
<b>BON APPETIT !</b>			
<p><b>LUNDI 27 SEPTEMBRE</b></p> <p>Salade strasbourgeoise gouda au cumin</p> <p> Sauté de porc au curry</p> <p>Pâtes / Céleri au beurre</p> <p>Liégeois vanille ou chocolat</p>	<p><b>MARDI 28 SEPTEMBRE</b></p> <p> Salade fromagère</p> <p>Steak haché sauce poivre</p> <p>PDT noisettes / Etuvé de chou</p> <p>Fromage battu coulis de fruits rouges</p>	<p><b>JEUDI 30 SEPTEMBRE</b></p> <p>Saucisson / Cornichons</p> <p> Sauté de volaille Marengo</p> <p>Haricots verts / Tomate provençale</p> <p>Petit suisse</p>	<p><b>VENDREDI 1<sup>ER</sup> OCTOBRE</b></p> <p>Salade grecque</p> <p>Tartiflette </p> <p> Salade</p> <p>Entremet chocolat / crème anglaise</p>
<p><b>LUNDI 4 OCTOBRE</b></p> <p>Entrée chaude</p> <p>Saucisse bretonne </p> <p> Lentilles du Puy / Carottes</p> <p> Yaourt nature sucré bio</p>	<p><b>MARDI 5 OCTOBRE</b></p> <p> Salade chou lardons emmental</p> <p> Blanquette de dinde</p> <p>Riz / Champignons sautés</p> <p>Tarte aux pommes: </p>	<p><b>JEUDI 7 OCTOBRE</b></p> <p>Soupe de potimarron </p> <p> Saumon sauce Nantua</p> <p>PDT persillées / Courge rôtie </p> <p>Ile Flottante</p>	<p><b>VENDREDI 8 OCTOBRE</b></p> <p>Salade de chèvre chaud</p> <p>Couscous Royal boulettes et poulet</p> <p>Verrines de fruits de saison et crème </p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Produit Label Rouge



Cuisiné maison par le chef



Indication Géographique Protégée



Produit local



Viande Française



Fruits et légumes frais



Ville de  
**QUINTIN**  
Petite Cité de Caractère