










# RESTAURANT SCOLAIRE DE QUINTIN – MENUS\* DU 3/07 au 22/09









<p><b>LUNDI 3/07</b></p> <p> Salade Maïs/croustons/tomate</p> <p>Coquillettes/emmental râpé et sauce tomate/chou-fleur</p> <p>Yaourts brassés</p>	<p><b>MARDI 4/07</b></p> <p> Carottes râpées au citron</p> <p>Hamburger ou steak/ Pdt noisettes/salade</p> <p>Fromage blanc/coulis fruits rouges</p>	<p><b>JEUDI 6/07</b></p> <p>Melon/pastèque</p> <p> Rôti de dinde sauce champignon</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Compote/biscuit</p>	<p><b>AB</b> <b>VENDREDI 7/07</b></p> <p>Betteraves rouges et maïs</p> <p> Kebab à monter soi-même/Chips</p> <p>Sundaes vanille/caramel</p> <p><b>Bonnes vacances</b></p>
--	---	---	--


<p><b>Rentrée scolaire</b></p> <p><b>Lundi 4/09</b></p> <p>Betteraves/thon/maïs</p> <p>Hachis Parmentier/salade</p> <p>Flan caramel </p>	<p><b>MARDI 5/09</b></p> <p>Duo saucissons/cornichons</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p><b>AB</b> Riz/carottes</p> <p>Compote/biscuit</p>	<p><b>AB</b> <b>JEUDI 7/09</b></p> <p>Tomates/mozzarella/basilic</p> <p>Macaroni au fromage</p> <p><b>AB</b> Ile flottante</p>	<p><b>VENDREDI 8/09</b></p> <p>Œufs mayonnaise</p> <p>Poisson frais/beurre blanc</p> <p> Semoule/fenouil</p> <p>Tarte chocolat</p>
---	---	--	---

**BON APPETIT !**

<p><b>LUNDI 11/09</b></p> <p>Melon/pastèque</p> <p>Sauté de bœuf marchand de vin</p> <p> Frites/brocolis</p> <p>Yaourt nature sucré bio</p>	<p><b>AB</b> <b>MARDI 12/09</b></p> <p>Tomates à l'antiboise</p> <p>Lasagne maison/salade</p> <p>Entremet chocolat/crème anglaise</p>	<p><b>JEUDI 14/09</b></p> <p>Duo carottes/choux râpés</p> <p>Galettes fromage/salade</p> <p>Crêpes chocolat chantilly</p> <p></p>	<p><b>VENDREDI 15/09</b></p> <p> Friand fromage</p> <p>Pilon de poulet basquaise</p> <p>Boullgour/Ratatouille</p> <p>Fromage/fruits de saison</p>
---	---	--	--

<p><b>LUNDI 18/09</b></p> <p>Rillettes/cornichons</p> <p>Sauté de volaille au cidre</p> <p> Riz pilaf/pommes</p> <p>Liégeois vanille/chocolat</p>	<p> <b>MARDI 19/09</b></p> <p>Salade chèvre chaud</p> <p>Gratin de pdt aux trois fromages</p> <p>Salade de fruits/biscuit</p>	<p><b>JEUDI 21/09</b></p> <p> Tomates/huile d'olive/estragon</p> <p>Paupiette de veau sauce champignon</p> <p>Coquillettes/brocolis</p> <p>Pannacotta/fruits rouges</p>	<p> <b>VENDREDI 22/09</b></p> <p>Surimi/maïs/betteraves</p> <p>Poisson frais /beurre blanc</p> <p> Semoule/carottes</p> <p>Roulé confiture</p>
---	--	--	--

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Pêche durable

 Produit Label Rouge


 Produit local

 Indication Géographique Protégée

 Fruits et légumes frais

 Viande Française



Tous les plats sont cuisinés maison par le chef 

\*Menus susceptibles de modifications en fonction de nos fournisseurs