



MAIRIE DE SAINT LOUIS DE MONTFERRAND

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 30 septembre au 1er novembre 2024



	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOUT	Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité	Du 28 octobre au 1 Novembre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque pain + fruit	 	Iceberg aux croutons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Chantailou Fromage blanc au coulis pain + pate à tartiner	 	L E U R O P E	L'Italie Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème au citron Et langue de chat pain + confiture	 	Centre de Loisirs Carottes râpées Hachis-parmentier Salade mêlée Assortiment de fromages Fruit frais de saison pain + fromage	 	Centre de Loisirs Batavia à la mozzarella Poulet rôti aux herbes Potatoes Assortiment de fromages Fruit de saison pain + fromage	
MARDI	Salade mêlée aux maïs Bœuf Goualsh Coquillettes semie-complètes Emmental Fruit frais de saison pain + chocolat	 	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Edam Fruit frais de saison pain + fromage	 		La Belgique Chicons vinaigrette Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais pain + pate à tartiner	 	Tartine au cheddar Poisson du jour à l'aneth Brocolis au beurre lié Assortiment de fromages Pâtisserie du chef pain + laitage	 	Duo de crudités Bœuf au pain d'épices Haricots-plats à l'ail Assortiment de fromages Crème dessert au praliné Pâtisserie du chef	
MERCREDI	Pastèque Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Assortiment de fromages Pâtisserie du chef pain + fruit	 	Velouté de courges Paupiette de veau à la moutarde Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Yaourt au lait entier pain + confiture	 		L'Allemagne Salade de chou au fromage Flammenkuche Salade verte Assortiment de fromages Chausson aux pommes pain + chocolat	 	Soupe Alphabet Fricassée de volaille Petits-pois au jus Assortiment de fromages Liégeois pain + confiture	 	Repas végétarien Velouté de lentilles Galette Bretonne au fromage Salade verte Assortiment de fromages Crumble pommes-poires pain + chocolat	
JEUDI	Coleslaw Poisson du jour à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison Pâtisserie du chef	 	Chou rouge aux pommes Paleron braisé Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison Pâtisserie du chef	 		L'Espagne Ensalada Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison Pâtisserie du chef	 	Repas végétarien Betteraves crues râpées Pâtes Sauce aux lentilles corail Assortiment de fromages Fruit frais de saison Pâtisserie du chef	 	Salade-croûtons-maïs Filet de poisson pané au citron Riz pilaf Assortiment de fromages Salade de fruits frais pain + compote	
VENDREDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Mimolette Yaourt à la fraise pain + compote	 	Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Coulommiers Entremets chocolat pain + fruit	 		Le Portugal Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Assortiment de fromages Flan Pâtissier pain + fruit	 	Céleri rémoulade aux raisins Rougail saucisse Boulgour Assortiment de fromages Fromage blanc vanillé pain + compote	 		

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur

