

Restaurant scolaire de Frossay

lundi 3 septembre 2018

Melon
Steak haché sauce tomate
Piperade
Camembert bio
Mousse au chocolat

mardi 4 septembre 2018

Salade de betteraves à la féta
Rôti de porc aux prunes et au miel
Semoule bio
Verre de lait bio
Fruit de saison

jeudi 6 septembre 2018

Salade de tomates bio Frossay
Poulet grillé sauce au curry
Pommes rissolées
Fromage des Pyrénées
Compote de poires

vendredi 7 septembre 2018

Taboulé à la catalane (semoule bio, petits pois, chorizo)
Poisson en croûte d'herbes aromatiques
Duo de courgettes jaunes et vertes
Fromage blanc de Mezerac
aux fruits de saison



Produit bio



Produit Local



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurant scolaire de Frossay

lundi 10 septembre 2018

Rillettes de sardines
Pavé de dinde mariné
Ratatouille
Brie
Fruit de saison

mardi 11 septembre 2018

Gaspacho de concombre à la menthe
Sauté de veau aux tomates
Riz bio
Verre de lait bio
Glace et son biscuit

jeudi 13 septembre 2018

Terrine de légumes
Filet de merlu basquaise
Légumes basquaise
Yaourt bio
Crumble aux fruits

vendredi 14 septembre 2018

Pastèque
Spaghetti bio à la bolognaise
/
Coulommiers
Compotée de fruits frais



Produit bio



Produit Local



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine

Restaurant scolaire de Frossay

lundi 17 septembre 2018

Salade de tomates bio au basilic
Omelette au fromage
Salade verte
Gouda
Entremet à la vanille

mardi 18 septembre 2018

Betteraves bio vinaigrette
Chili corn carne

Tomme noire
Fruit de saison

jeudi 20 septembre 2018

Melon
Moules (selon arrivage)
Frites
Fromage blanc Mézérac
Pêche

vendredi 21 septembre 2018

Pizza
Chipolatas sel de Guérande
Duo brocolis et chou -fleur
Saint Paulin
Salade de fruits frais



Produit bio



Produit Local



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine

Restaurant scolaire de Frossay

lundi 24 septembre 2018

Carottes râpées bio

Hachis parmentier

Salade verte

Yaourt nature

Compote de pommes cannelle

mardi 25 septembre 2018

Pâté de campagne

Cuisse de poulet grillée sauce mexicaine

Haricots verts bio

Saint Nectaire

Fruit de saison

jeudi 27 septembre 2018

Crème de carottes lentilles corail et betteraves au cumin

Rôti de porc jus aux herbes

Tomates bio au four

Verre de lait

Glace et son biscuit

vendredi 28 septembre 2018

Concombre bio à la grecque

Lamelles d'encornets à la provençale

Riz pilaf bio

Mimolette

Mousse au chocolat



Produit bio



Produit Local



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine

Restaurant scolaire de Frossay

lundi 1 octobre 2018

Salade de tomates
Normandin de veau aux champignons
Tian de légumes
Cantal
Panna cotta au coulis de fruits

mardi 2 octobre 2018

Emietté de thon aux pêches
Jambon grillé
Tortis
Verre de lait bio
Fruit de saison

jeudi 4 octobre 2018

Duo d'haricots vinaigrette
Brandade de poisson

Fromage à tartiner
Fruit de saison

vendredi 5 octobre 2018

Concombre vinaigrette
Escalope de poulet à la crème
Cœur de blé
Emmental bio
Eclair



Produit bio



Produit Local



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine

lundi 8 octobre 2018

Céleri rémoulade

Omelette portugaise végétarienne façon pizza

Tomme noire

Quinoa au lait de soja façon riz au lait

mardi 9 octobre 2018

Chou fleur bio vinaigrette

Nouilles de riz au sésame en bouillon thaï

Fromage blanc

Fruit de saison

jeudi 11 octobre 2018

Tiramisu aux légumes du soleil et pesto

Galette boulgour et pois chiches à l'oriental

Poêlée de légumes

Fromage des Pyrénées

Compote pomme / banane

vendredi 12 octobre 2018

Terrine de lentilles et d'amandes sauce bulgare

Filet de poisson sauce citronnée

Rondelles de courgettes

Verre de lait bio

Fruit de saison



Produit bio



Produit Local



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine

Restaurant scolaire de Frossay

lundi 15 octobre 2018

Sardines au citron
Aiguillette de poulet à l'antillaise
Purée de **potiron bio**
Pointe de brie
Fruit de saison

mardi 16 octobre 2018

Salade de chou chinois
Blanquette de veau
Semoule bio
Bûchette de chèvre
Tarte aux pommes alsacienne

jeudi 18 octobre 2018

Tartine de butternut houmous et chips de légumes
Filet de poisson beurre blanc
Carottes bio à la crème
Tomme
Crème chocolat

vendredi 19 octobre 2018

Concombre vinaigrette
Steak haché de bœuf
Frites
Verre de lait bio
Poire au sirop coulis chocolat



Produit bio



Produit Local



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine