



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 02 au 06 octobre 2023 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes râpées nature BIO	Salade de blé et légumes BIO			Tomates nature
Plats	Palette de porc aux lentilles (plat complet)	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour		Chili sin carne	Gratiné de poisson au fromage
	Quenelles de volaille financière				
Accompagnements		Petits pois BIO		Riz créole BIO	Butternuts et carottes
Laitage				Edam	
Desserts	Yaourt sucré BIO	Fruit frais BIO		Cocktail de fruits	Gâteau aux pommes



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 09 au 13 octobre 2023 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Tomates et concombres BIO nature	Sardine à l'huile
Plats	Falafels de fèves à la menthe dosette de ketchup	Rougail saucisse		Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup	Curry de poisson
		Poisson meunière nature			
Accompagnements	Duo de carottes jaunes et oranges	Riz créole BIO		Purée de pommes de terre BIO	Purée de brocolis BIO
Laitage	Brie pointe	Yaourt sucré BIO			
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Fruit frais		Compote de pommes poire BIO coupelle	Fruit frais BIO



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 16 au 20 octobre 2023 (S42)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Tomates nature	
Plats	Rôti de dinde vallée d'auge	Rousties de légumes		Tajine de volaille aux fruits secs	Nugget's de blé
Accompagnements	Gratin de choux fleurs BIO	Lentilles BIO cuisinées maison		Purée de patate douce	Ratatouille
Laitage	Petit suisse sucré	Gouda BIO			Carré Toute Provenance BIO
Desserts	Fruit frais	Dessert lacté vanille		Arlequin de fruits coupelle	Cake pépites de chocolat