

Menus du 03 Septembre au 08 Novembre 2013

RESTAURANT SCOLAIRE D'AUGY



Nos produits issus des producteurs locaux :
 - Fromage Blanc de la Ferme de Souilly à Montigny la Restle
 - Courgettes, Chou Blanc, Carottes, Chou-Fleur, Haricots Verts Frais,
 Potimarron, Céleri de Mr Guy MARTIN de Charbuy
 - Pommes et Pêches de Vigne de Mr PROU de Vallan
 - Lentilles BIO de Mr FAUCHEUX de Lucy sur Yonne



Mardi 03 Sept	Jeudi 05 Sept	Vendredi 06 Sept
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	ŒUFS DURS - MAYONNAISE	CREPE AU FROMAGE
BOULETTES DE BŒUF	SAUTE DE VOLAILLE	GRATIN DE POISSON
AUX HERBES	MARENGO	A LA PROVENCALE
POMMES PUREE	PETITS POIS	COUDES RAYES
VACHE QUI RIT	YAOURT AROMATISE	CAMEMBERT
COMPOTE DE POMMES	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS

Lundi 30 Sept	Mardi 01 Oct	Jeudi 03 Oct	Vendredi 04 Oct
SALADE DE HARICOTS BEURRE	SALADE D'ENDIVES	SALADE DE CHOU BLANC AUX RAISINS SECS	PAVE DU PECHEUR A LA
SAUCISSE FUMEE	SAUTE DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE	POMMES DE TERRE	SAUCE DIEPPOISE
PUREE SAINT-GERMAIN	POELEE MERIDIONALE	NOIX DE PORC CONFITES	COQUILLETES BIO
YAOURT NATURE	CARRE DE L'EST	PETITS POIS	TOMME NOIRE
FRUIT FRAIS	MUFFIN AUX	BLEU	LIEGEOIS A LA VANILLE
	PEPITES DE CHOCOLAT	FRUIT FRAIS	

Lundi 09 Sept	Mardi 10 Sept	Jeudi 12 Sept	Vendredi 13 Sept
TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALSIFIS VINAIGRETTE	SALADE VERTE
NUGGETS DE POISSON ET	ESCALOPE DE POULET	BŒUF A LA BOURGUIGNONNE	CHIPOLATAS
LEURS SAUCE TARTARE	SAUCE CREME	POMMES SAUTEES	RATATOUILLE
HARICOTS VERTS	RIZ	EDAM	COULOMMIERS
FROMAGE BLANC BIO	TOMME NOIRE	FRUIT FRAIS	NAPPE AU CAMEL ET
FRUIT FRAIS	COMPOTE DE FRUITS		SA MADELEINE

Lundi 07 Oct	Mardi 08 Oct	Jeudi 10 Oct	Vendredi 11 Oct
TERRINE DE POISSON	RADIS ROSES - BEURRE	SAUCISSON SEC	POMELOS AU SUCRE
SAUCE ANDALOUSE	EPAULE DE PORC DEMI-SEL	CARBONADE FLAMANDE	FILET DE COLIN MEUNIERE
SAUCISSE DE VOLAILLE	A LA DIJONNAISE	PATES	CHOU-FLEUR
HARICOTS VERTS	LENTILLES BIO	EMMENTAL RAPE	CAMEMBERT
PETIT SUISSIE	PETIT MOULE	FRUIT FRAIS	ECLAIR A LA VANILLE
FRUIT FRAIS	MOUSSE AU CHOCOLAT		

Lundi 16 Sept	Mardi 17 Sept	Jeudi 19 Sept	Vendredi 20 Sept
BETTERAVES A L'ECHALOTE	SALADE COLESLAW	CELERI REMOULADE	SALADE DE RIZ
LASAGNES	SAUTE DE VOLAILLE	VEAU MARENGO	DOS DE COLIN PANE ET
A LA BOLOGNAISE	AU CURRY	BLE	SON CITRON
MONTBOISSIER	JARDINIERE DE LEGUMES	BREICREME	BROCOLIS BIO
YAOURT AUX FRUITS	TARTARE	POIRE AU CAMEL	PETIT SUISSIE
	TARTE AUX POMMES		FRUIT FRAIS

Lundi 14 Oct	Mardi 15 Oct	Jeudi 17 Oct	Vendredi 18 Oct
MACÉDOINE VINAIGRETTE	PATE DE FOIE - CONDIMENT	VELOUTE DE POTIMARRON AU KIRI	SALADE D'ENDIVES
BOULES AU BŒUF A LA	PAVE DE HOKI A L'HUILE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU BRIE	FONDANT DE PORC AU THYM
SAUCE TOMATES	D'OLIVES ET AU CITRON VERT	CAROTTES VICHY	POMMES RISSOLEES
SPAGHETTI	EPINARDS A LA CREME	BÛCHETTE CHÈVRE - VACHE	COULOMMIERS
SAMOS	GOUDA BIO	GATEAU AU FROMAGE BLANC	YAOURT AUX FRUITS
POMME DE VALLAN	FRUIT FRAIS	A L'ANANAS	

Lundi 23 Sept	Mardi 24 Sept	Jeudi 26 Sept	Vendredi 27 Sept
CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRES A L'ECHALOTE	PATE DE CAMPAGNE ET	SALADE DE TOMATES AU MAÏS
EMINCE DE BŒUF	HAUT DE CUISSE DE POULET	SES CONDIMENTS	SAUTE DE PORC AU CIDRE
FACON GOULASCH	ROTI - KETCHUP	BRANDADE DE POISSON	DUO CHOU VERT - CAROTTES
CHOU-FLEUR	POMMES RISSOLEES	A LA TOMATE	SAINT NECTAIRE
MIMOLETTE	PETIT LOUIS TARTINE	VACHE QUI RIT	CREME PLOMBIERE AUX
FRUIT FRAIS	CREME DESSERT VANILLE	PECHE DE VIGNE	FRUITS CONFITS

Bonnes vacances de la Toussaint!

Lundi 04 Nov	Mardi 05 Nov	Jeudi 07 Nov	Vendredi 08 Nov
CELERI REMOULADE	SALADE COLESLAW	TERRINE DE POISSON SAUCE CITRON	SALADE D'ENDIVES
RAVIOLIS	DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE	ROTI DE PORC AU JUS	BOULES D'AGNEAU A LA
AU GRUYERE	RIZ	PUREE DE POMMES DE TERRE	SAUCE BULGARE
CHANTAILLOU	COULOMMIERS	ET POTIMARRON	POELEE DE LEGUMES MAISON
FRUIT FRAIS	CREME DESSERT	YAOURT NATURE	SAINT NECTAIRE
	AU CAMEL	FRUIT FRAIS	TARTE AUX POMMES

A toi de trouver l'intrus !



Réponse : La Citrouille/Halloween
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les produits de saison sont indiqués en gras et soulignés

