

Restaurant Scolaire de Choisy



	Du 02 au 06 septembre 2024	Du 09 au 13 septembre 2024	Du 16 au 20 septembre 2024	Du 23 au 27 septembre 2024
Lundi	Melon Pastèque Gratin de pâtes au fromage Fromage Compote Fruit	Salade de coquillettes au surimi Salade de pommes de terre Filet de poulet sauce estragon Haricots verts Yaourt BIO Fruit	Melon Pastèque Rôti de dinde Choux fleurs Yaourt Gâteau de semoule Fruit	Carottes râpées Salade de tomates Crêpe au fromage Fromage blanc au miel Compote Fruit
Mardi	Macédoine Betteraves Sauté de bœuf Carottes Fromage Fruit	Coleslaw Carottes râpées Steak haché Frites Yaourt BIO Pâtisserie	Créole Samoussa Cari de poulet Purée de patates douces Fromage Flan coco Fruit	Jambon blanc Terrine de campagne Filet de poulet au jus Ratatouille Yaourt nature BIO Fruit
Jeudi	Œufs durs Médailon de surimi Lasagnes à la bolognaise Yaourt Fruit	Salade de lentilles Salade de boulgour Croq végétal Courgettes à la tomate Petits suisses Fruit	Salade de tomates Salade verte Sauté de bœuf Pommes vapeur Fromage blanc au sucre Poire au sirop Fruit	Œufs durs mayonnaise Médailon de surimi Dos de colin Riz Fromage Fruit
Vendredi	Pâté de campagne Jambon blanc Cordon bleu Ratatouille Crème dessert vanille Fruit	Betterave Poireaux vinaigrette Filet de hoki à l'aneth Pâtes Fromage Fruit	Salade d'haricots verts Salade de carottes cuites Chili sin carne Fromage Fruit	Salade verte à l'emmental Melon Rôti de porc Haricots verts BIO Fromage Gâteau maison Fruit

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Restaurant Scolaire de Choisy



SEMAINE DU GOÛT



	Du 30 septembre au 04 octobre 2024	Du 07 au 11 octobre 2024	Du 14 au 18 octobre 2024
Lundi	Salade de pommes de terre Taboulé Nuggets de poisson Brocolis Yaourt nature BIO Fruit	Feuilleté au chèvre et au miel Rillettes de thon Emincé de poulet aux épices et miel Haricots verts BIO Yaourt nature BIO Fruit	Velouté de potiron aux châtaignes Carottes râpées Poisson pané Pâtes Saint môret Crème dessert chocolat Fruit
Mardi	Macédoine Bette rave Quenelle nature sauce tomate Riz Fromage Panna cotta coulis fruits rouges Fruit	Salade verte au fromage Céleri rémoulade Tartiflette Fromage blanc au miel Compote Fruit	Jambon cru Rosette Tajine de poulet aux coings
Jeudi	Pizza au jambon Feuilleté au fromage Grillade de porc Carottes Fromage Fruit	Salade de tomates Salade du chef Semoule Légumes façon couscous Petit-suisse Tarte aux pommes, miel et amandes Fruit	MENU DU CHEF Compote pommes coings
Vendredi	Carottes râpées Salade d'endives au fromage Paupiette de veau Pâtes Yaourt aux fruits Compote Fruit	Salade de riz Boullgour façon taboulé Filet de poisson Grafin de potiron miel et chèvre Yaourt Fruit	Salade verte Radis Œufs florentine Fromage Gâteau au chocolat Fruit

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine