

RETROUVEZ LES **MENUS**
DU RESTAURANT SCOLAIRE ...



Au menu - Déjeuner

MARDI | 01
Sep

Salade verte aux croûtons


Bœuf Bio haché au jus 

Purée de pommes de terre

Camembert

Flan à la vanille

MERCREDI | 02
Sep

Carottes Bio râpées 

Pané de blé
fromage épinards 


Choux-fleurs persillés

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio 

JEUDI | 03
Sep

Pastèque

Emince de dinde
Label sauce forestière 

Macaroni Bio 

Fondu Président

Prune mirabelle

VENDREDI | 04
Sep

Roulade de volailles
aux olives

Filet de colin
meunière et citron

Ratatouille

Carré de l'Est Bio 

Yaourt aux fruits 



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

HEILLECOURT

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 07
Sep

Carotte rapée vinaigrette

Pavé du fromager
à l'emmental

Pommes vapeur Local



Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits

MARDI | 08
Sep

Coleslaw

Boulettes au
veau sauce poivrade

Haricots verts bio



Coulommiers

Liégeois à la vanille

MERCREDI | 09
Sep

Tomate vinaigrette

Chicken wings rôtis

Riz créole

Mimolette

Cocktail de fruits

JEUDI | 10
Sep

Taboulé méridional

Bœuf bourguignon

Petits pois et
carottes saveur du midi

Fraidou

Gâteau au chocolat

VENDREDI | 11
Sep

Salade verte

Pavé de colin au basilic

Carottes au cumin

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Produits
locaux



Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

HEILLECOURT

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 14
Sep

Œufs durs mayonnaise



Torti à la méditerranéenne
Bio



Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio



MARDI | 15
Sep

Céleri rémoulade

Kefta d'agneau à la tomate

Semoule Bio



Cotentin

Compote de pommes Bio



MERCREDI | 16
Sep

Tomate vinaigrette bio



Sauté de porc Label
au curry et à l'ananas



Purée de pommes de terre

Pave 1/2 sel

Beignet au chocolat
et noisettes

JEUDI | 17
Sep

Melon vert

Nuggets de volaille

Brocolis saveur du jardin

Gouda Bio



Corbeille de fruits Bio



VENDREDI | 18
Sep

Salade printanière

Suprême de hoki

Blé Bio



Brie Bio



Flan nappé au caramel



Spécialité
du chef



Bio



Label Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

HEILLECOURT

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 21
Sep

Concombre Bio 


Ravioli à la volaille


Fondu Président


Mousse chocolat au lait

MARDI | 22
Sep

Salade aux fromages

Emince de dinde
Label sauce forestière 

Carottes vapeur Bio 

Yaourt sucre de canne 

Corbeille de fruits

MERCREDI | 23
Sep

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Rougail de saucisses


Bouquetière de légumes

Edam Bio 

Crème dessert au caramel

JEUDI | 24
Sep

Pastèque

Sauté de bœuf
Label à la provençale 

Courgettes Bio 

Coulommiers

Gâteau au yaourt à la vanille

VENDREDI | 25
Sep

Pâté de campagne

Pavé de colin à la basquaise

Riz de grand-mère 

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio 



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

HEILLECOURT

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 28
Sep

Betteraves Bio 


Omelette Bio 

Haricots beurre
à la provençale

Saint-Paulin

Flan chocolat

MARDI | 29
Sep

Rémoulade mystère Bio 


Galopin de veau grillé

Purée Bio 

Petit moulé

Compote de poires Bio 


MERCREDI | 30
Sep

Chou rouge
vinaigrette Bio 

Poulet bio à l'américaine

Ratatouille

Pave 1/2 sel

Corbeille de fruits Bio 

JEUDI | 01
Oct

Coleslaw Bio 

Spaghetti Bio
à la bolognaise 

Emmental râpé

Tarte aux pommes

VENDREDI | 02
Oct

Salade de riz Bio 

Colin pané et
quartier de citron

Carottes vapeur Bio 

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits Bio 



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

HEILLECOURT

elior 