

Restaurant Scolaire de Fleury la Vallée

Produit local

Produit bio

Rencontres du Goût

Chroniques Culinaires



Les produits de saison sont signalés par un astérisque*

api

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 1er AU 02

API Restauration vous souhaite une bonne rentrée.

CAROTTES* RÂPÉES À L'ORANGE

ŒUF DUR - MAYONNAISE

STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE

PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON

TORTIS

HARICOTS VERTS*

SAINT PAULIN

FROMAGE BLANC

FRUIT FRAIS *

TARTE AUX POMMES*

DU 05 AU 09

BETTERAVES* À L'ÉCHALOTE

ROSETTE, CORNICHON

MELON*

CHOUX BLANC* À LA FRANC-COMTOISE

ROND DE GITE À LA BOURGUIGNONNE

DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE

NORMANDIN DE VEAU À L'EMMENTAL

SAUTÉ DE PORC AU CURRY

PURÉE DE POMMES DE TERRE*

CAROTTES* RONDELLES

HARICOTS BEURRES

COUDES RAYÉS

BRIE

GOUDA

YAOURT NATURE

CAMEMBERT

FRUIT FRAIS *

FRUIT FRAIS *

BEIGNET AUX POMMES

MOUSSE AU CHOCOLAT

SEPTEMBRE 2016

DU 12 AU 16

SALADE COLESLAW*

TERRINE DE LÉGUMES SAUCE ANDALOUSE

CÉLERI* EN RÉMOULADE

TABOULÉ À L'ORANGE

HAUT DE CUISSE RÔTIE

SPAGHETTI

BRANDADE

SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

SAUCE BOLOGNAISE

PORTUGAISE

GRATIN DE CHOUX FLEURS*

CANTADOU

EMMENTAL RÂPÉ

TOMME

PETIT SUISSE SUCRÉ

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

FRUIT FRAIS *

CRÈME DESSERT CARAMEL

FRUIT FRAIS *

DU 19 AU 23

MACÉDOINE DE LÉGUMES

TOMATES* ET SOJA VINAIGRETTE

PASTÈQUE

PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHON

GOULASCH DE BŒUF

QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AUREORE

CORDON BLEU DE VOLAILLE

CŒUR DE MERLU SAUCE CHAMPIGNONS

POMMES DE TERRE*

CAROTTES* VICHY

HARICOTS VERTS À L'AIL

PURÉE DE POTIRON

RONDELÉ

VACHE QUI RIT

COULOMMIERS

YAOURT NATURE

FRUIT FRAIS *

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

LIÉGEOIS VANILLE

FRUIT FRAIS *

DU 26 AU 30

SALADE DE PERLES

SALADE VERTE*

RILLETES DE THON

CÉLERI* EN RÉMOULADE

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR

FILET DE COLIN À L'ANANAS

ÉCHINE DE PORC

BOULETTES D'AGNEAU SAUCE KEBAB

ÉPINARDS* À LA CRÈME

BLÉ CRÉOLE

LENTILLES

PURÉE DE COURGETTES*

FONDU CARRÉ PRÉSIDENT

CAMEMBERT

PETIT FILOU

PETIT COTENTIN

FRUIT FRAIS *

MOUSSE DE FROMAGE BLANC À LA FRAMBOISE

FRUIT FRAIS *

FLAN PÂTISSIER

DU 03 AU 07

POTAGE DE LÉGUMES

SALADE PIÉMONTAISE

BETTERAVES* AU MAÏS

CONCOMBRES À LA BULGARE

RAVIOLI

FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON

SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE

FILET DE POULET AUX HERBES

GRATINÉS

CHOUX FLEURS*

POËLÉE DE LÉGUMES

GRATIN DE POMMES DE TERRE*

FROMAGE BLANC

CANTAFRAIS

CRÈME ANGLAISE

SIX DE SAVOIE

FRUIT FRAIS *

FRUIT FRAIS *

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

COMPOTE DE FRUITS

OCTOBRE 2016

DU 10 AU 14

CAKE À LA CAROTTE* ET AU POTIMARRON*

CHOUX ROUGE VINAIGRETTE

ENDIVES VINAIGRETTE

SALADE VERTE*

JAMBON À LA CHABLISIENNE

AIGUILLETES DE VOLAILLE FAÇON CRUMBLE PAIN D'ÉPICES

SAUTÉ DE BŒUF AU COLA

CASSOLETTE DE SAUMON AU BASILIC

PETITS POIS CUISINÉS

COQUILLETES

MOELLEUX AUX LÉGUMES

ÉPINARDS* BÉCHAMEL

EMMENTAL

SAINT PAULIN

BUCHETTE CHÈVRE

YAOURT NATURE

FRUIT FRAIS *

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

17 AU 18 OCTOBRE ET 03 AU 04 NOVEMBRE

SALADE DE SALSIFIS AU MAÏS

CAROTTES* RÂPÉES

CRÊPE AU FROMAGE

CÉLERI* À L'ANCIENNE

CHILI

SAUTÉ DE POULET SAUCE FANTÔME

AIGUILLETES DE POULET AU CIDRE

NUGGETS DE POISSON, KETCHUP

CON CARNE

PURÉE DE POTIRON*

HARICOTS BEURRES

RIZ PILAF

CHANTENEIGE

MIMOLETTE

TOMME BLANCHE

EMMENTAL

FLAN VANILLE

DONUTS AU SUCRE

FRUIT FRAIS *

NAPPÉ AU CARAMEL