

# Restaurant scolaire ITEUIL (ITEUIL)








	Lundi 04/09	Mardi 05/09	Mercredi 06/09	Jeudi 07/09	Vendredi 08/09
					Menu végétarien
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette	Pommes de terre et cervelas	Salade verte Arlequin	Concombres à la crème	Pastèque
<b>Plat principal</b>	Pâtes à la bolognaise	Blanc de volaille aux champignons	Saumon sauce hollandaise	Jambon braisé	Gratin dauphinois
<b>Légumes</b>	Salade verte	Gratin de courgettes	Riz	Haricots verts	Salade verte
<b>Produit laitier</b>	Cantal	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Comté	Camembert
<b>Dessert</b>	Glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Compote pomme framboise




	Lundi 11/09	Mardi 12/09	Mercredi 13/09	Jeudi 14/09	Vendredi 15/09
<b>Entrée</b>	Salade de riz au surimi	Tarte au fromage de chèvre	Salade piémontaise	Tomates à l'emmental	Melon
<b>Plat principal</b>	Moussaka	Emincé de porc	Volaille façon tagine	Rôti de boeuf	Cabillaud crème de poivrons
<b>Légumes</b>		Carottes vichy	Choux fleurs persillés	Frites	Blé
<b>Produit laitier</b>	Tomme noire	St Bricet	Bûchette laitière	St paulin	Brie
<b>Dessert</b>	Flan caramel	Fruit de saison (prunes)	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Entremets au chocolat

	Lundi 18/09	Mardi 19/09	Mercredi 20/09	Jeudi 21/09	Vendredi 22/09
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	Salade grecque	Pastèque	Saucisson à l'ail	Pâtes arc en ciel mayonnaise
<b>Plat principal</b>	Rougail saucisse MAISON	Mijoté de boeuf aux raisins	Truffade Auvergnate	Filet de colin sauce aurore	Escalope de volaille
<b>Légumes</b>	Riz	Choux brocolis	Salade verte	Semoule de couscous	Ratatouille
<b>Produit laitier</b>	Fromage de chèvre	St Nectaire AOP	Kiri crème	Tomme blanche	Gouda
<b>Dessert</b>	Ile flottante	Tourteau Fromager	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison

### Légende des groupes alimentaires

 Lait et produits laitiers    Viande, poisson et œufs    Légumes et fruits    Céréales et dérivés, légumes secs    Matières grasses

### Légende de nos engagements La cantine vraiment engagée

 Vraiment Cuisiné    Circuits courts ou locaux    Labels et appellations

RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite, propriétés exclusives de RESTORIA.

