



# Menus du 4 septembre au 20 octobre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le site Internet de la mairie de Bonnetan :



Recette disponible sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

La Chronique Culinaire

En Septembre  
**Mini chou aux myrtilles**

En Octobre  
**Ile flottante au caramel d'épices**



lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETTE DE THON ET SON TOAST	MELON	<b>TOMATES BIO VINAIGRETTE</b>
NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	POULET ROTI	FILET DE POISSON MEUNIÈRE AU CITRON
COQUILLETTE	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	GRATIN DE COURGETTES
EDAM	CAMEMBERT	KIRI	FROMAGE
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS CHOCOLAT	CREME DESSERT ET BISCUIT

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
TOMATE (LOCAL) VINAIGRETTE	SALADE DE MAIS	<b>SALADE DE CRUDITES BIO (LOCAL)</b>	VELOUTE DE POTIRON (FRAIS LOCAL) OU CRUDITES
BOULETTES DE BŒUF AUX OLIVES	JAMBON GRILLE SAUCE ECHALOTE	MAREE DU JOUR	POULET TANDOORI AUX FROMAGE ET EPICES - FRAIS
<b>COQUILLETES BIO</b>	GRATIN DE COURGETTES	POELEE DE LEGUMES MAISON	FRITES
ET FROMAGE RAPE	CAMEMBERT	FROMAGE	MIMOLETTE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	ILE FLOTTANTE AU CAMEL D'EPICES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
RADIS ROSES A LA CROQUE (LOCAL)	SALADE MEXICAINE (HARICOTS ROUGES, TOMATE, MAÏS)	SALADE AU MAIS ET CROUTONS	ROSETTE ET BEURRE
EMINCE DE BŒUF (FRAIS) TOMATE OLIVES	OMELETTE A LA CIBOULETTE	SAUCISSES DE VOLAILLE A LA MOUTARDE - FRAIS (SAUCE À PART)	MAREE DU JOUR
SEMOULE	<b>POELEE DE COURGETTES BIO ET TOMATE (FRAIS LOCAL)</b>	<b>PUREE DE CAROTTES BIO MAISON (FRAIS LOCAL)</b>	TAGLIATELLES
BRIE	GOUDA	PETIT MOULE	FROMAGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FLAN AU CHOCOLAT	MINI CHOU A LA MYRTILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Repas Rencontre du Goût: Place aux épices!			
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<b>CUP CAKE AUX LARDON ET CREME CHEESE AU CURCUMA</b>	<b>CAROTTES BIO (LOCAL) AU CITRON</b>	SALADE VERTE MIMOSA	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO (LOCAL) MAISON</b>
STEAK HACHE (ORIGINE FRANCE) AUX ECHALOTES	ECHINE DE PORC	<b>AIGUILLETTE DE POULET A L'ANTILLAISE</b>	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE A L'ANETH
<b>PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON (POMMES DE TERRE BIO)</b>	<b>ACHARD DE LEGUMES</b>	PETITS POIS	<b>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</b>
BLEU	EMMENTAL	EDAM	CARRE FRAIS
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	<b>CRUMBLE DE MASCARPONE AUX MARRONS</b>

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO</b>	PATE BASQUE	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	<b>CELERI BIO (LOCAL) REMOULADE</b>
BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE	POULET BASQUAISE	TARTIFLETTE MAISON	FILET DE POISSON AU CITRON
CŒUR DE BLE	PIPERADE		POELEE DE LEGUMES ET RIZ
CAMEMBERT	FROMAGE DE BREBIS	<b>(POMMES DE TERRE BIO)</b>	FROMAGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	GATEAU BASQUE	COCKTAIL DE FRUITS	PETITS SUISSES AUX FRUITS

C'est l'Automne !



lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
OEUF MIMOSA	<b>DUO DE CHOU CHINOIS ET CELERI RAVE FRAIS BIO (LOCAL) REMOULADE</b>	POTAGE DE LEGUMES (FRAIS LOCAL)	<b>RADIS NOIR BIO (LOCAL) EN SALADE</b>
SAUTE DE BŒUF A LA BASQUAISE	ROTI DE PORC CONFIT - FRAIS	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE BLANCHE
DUO DE HARICOTS AUX OIGNONS	<b>SEMOULE BIO</b>	RIZ	HARICOTS BEURRE
FROMAGE DE CHEVRE	PETIT SUISSE	TARTARE	FROMAGE
POIRE POCHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	CREME DESSERT CHOCOLAT

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
SALADE DE TOMATES	CREPE AU FROMAGE	<b>SALADE VERTE (LOCAL) AUX POMMES FRUIT BIO ET BLEU</b>	VELOUTE DE CHAMPIGNONS OU CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
<b>HACHIS PARMENTIER MAISON BIO (BŒUF ORIGINE FRANCE)</b>	EMINCE DE BŒUF AU BASILIC	ROTI DE DINDE AU JUS - FRAIS	MAREE DU JOUR
SALADE VERTE (LOCAL)	DUO DE HARICOTS	GRATIN DE BROCOLIS	BLE PILAF A LA TOMATE
BRIE	CHEVRE	PETIT COTENTIN	FROMAGE BLANC
FLAN AU VANILLE	FRUIT DE SAISON	<b>TARTE AUX POMMES BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Recettes Rencontre du Goût - Place aux épices ! disponibles sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)



Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.