



api



Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître



## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande  
Normande

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Faisons les

	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	Gilles	Grégoire	Rosalie
	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	SAUCE BOLOGNAISE BIO	GRANDE SALADE COMPOSEE : RIZ BIO, OEUFS, TOMATES, FROMAGE, CONCOMBRES, MAÏS	FILET DE POISSON MEUNIERE
	COQUILLETES BIO		JARDINIÈRE DE LÉGUMES
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	GLACE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande  
Normande

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

Faisons les	Repas végétarien lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
	Reine	Nativité N.-D.	Inès	Adelphe
	CHOU FLEUR MIMOSA	RADIS ROSES BIO A LA CROQUE	PASTEQUE	ŒUF BIO MIMOSA
	RAVIOLES RICOTTA BECHAMEL AU BASILIC	EMINCÉ DE VEAU À L'ITALIENNE	TORTIS BIO AUX DEUX SAUMONS	SAUTE DE BOEUF BIO A LA TOMATE
		RATATOUILLE		CAROTTES BIO BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	GATEAU TOUT CHOCO	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande  
Normande

Le dicton de la semaine : Bel automne vient plus souvent que beau printemps

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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



Repas végétarien

	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Fêtons les	La Ste Croix	Roland	Renaud	Nadège
	MELON	SMOOTHIE DE PETITS POIS	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	MACEDOINE VINAIGRETTE
	ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	ROUGAIL DE SAUCISSES	QUICHE AU FROMAGE BIO	CALAMARS A LA ROMAINE
	HARICOTS BEURRE ET TOMATE ROTIE	RIZ BIO	SALADE VERTE	COURGETTES
		FROMAGE	FROMAGE	
	SEMOULE AU CARMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande  
Normande

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne



Repas végétarien

Fêtons les

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Matthieu	Candide	Thède	Hermann
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	<b>SALADE VERTE AU MAIS ET CROUTONS</b>	TOMATE AU BASILIC	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	<b>LASAGNES VÉGÉTARIENNES</b>	TAJINE D'AGNEAU	FILET DE POISSON AU BASILIC
POTATOES		LEGUMES TAJINE	COEUR DE BLE PILAF
FROMAGE	<b>FROMAGE</b>	FROMAGE	FROMAGE
POIRE AU CHOCOLAT	<b>GLACE</b>	<b>TOURTE EXTREMEMENT NORMANDE</b>	SALADE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api




Tarte extrêmement Normande

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne

Faisons les	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	 Repas végétarien jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
	Venceslas	Michel	Thérèse	Léger
	SALADE DE PATES TRICOLORES	PASTEQUE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	COURGETTE BIO RAPEE AU CITRON
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	FALAFELS VEGETARIENNES	SAUTE DE VEAU BIO BASQUAISE
	DUO AUBERGINE ET COURGETTE	SALADE VERTE	POÊLÉE DE LEGUMES DE SAISON	RIZ BIO CRÉOLE
	FROMAGE			FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AUX FRAMBOISES	CHEESE CAKE	COMPOTE DE FRUITS BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

Repas végétarien			
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Fleur	Bruno	Pélagie	Denis
TOMATE BIO VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	CAROTTE ET CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE BLE, TOMATE ET OLIVES
TORTILLA BIO AUX POMMES DE TERRE	EMINCE DE BOEUF THAI	FILET DE DINDE ROTI A LA SAUGE	FILET DE POISSON A L'OSEILLE
SALADE VERTE BIO	BROCOLIS AU SESAME	FRITES	PURÉE DE CAROTTES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MILK SHAKE AU LAIT ET A LA BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

lundi 12 octobre		mardi 13 octobre		jeudi 15 octobre		vendredi 16 octobre	
Wilfried		Géraud		Thérèse		Edwige	
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX OIGNONS ROUGES		SALADE DE TOMATES		MACEDOINE MAYONNAISE		CONCOMBRE VINAIGRETTE	
CHIPOLATAS BIO GRILLEES		PIZZA 3 FROMAGES		GOULASH HONGROISE (AU BOEUF)		FILET DE POISSON MEUNIERE	
PETITS POIS BIO MIJOTES		SALADE VERTE		COQUILLETES BIO		EPINARDS ET POMMES DE TERRE	
FROMAGE				FROMAGE			
COMPOTE DE FRUITS BIO		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC AU MIEL	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.