



Menus du 4 septembre au 20 octobre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MEDOC



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le site internet de la Mairie de Listrac-Médoc : <http://www.mairie-listrac-medoc.com>



Recette disponible sur www.api-restauration.com

En Septembre
Mini chou aux myrtilles

La Chronique Culinaire

En Octobre
Ile flottante au caramel d'épices



Fêtons les Anniversaires !

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRE A LA CREME ET AU BASILIC	SALADE DE TOMATES	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI	ROTI DE PORC AU ROMARIN	BŒUF A LA BOURGUIGNONNE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PAPILLOTE DE POISSON
PATES AU BEURRE	RATATOUILLE	HARICOTS PLATS PERSILLADE	RIZ DE CAMARGUE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	TARTELETTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE PATES AUX ŒUFS DURS	CAROTTES RAPEES	SALADE DE HARICOTS BEURRE
BOULETTES DE BŒUF A L'ECHALOTE	MERGUEZ	ROTI DE PORC AUX POMMES FRUIT	RISOTTO DE POISSON
POMMES VAPEUR BIO	LEGUMES COUSCOUS	PETITS POIS AU JUS	AUX POIREAUX FRAIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS EXOTIQUES	FRUIT DE SAISON

Repas Rencontre du Goût - Place aux épices !

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
MELON EN SALADE	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON	SALADE FROMAGERE	DUO DE CAROTTES ET CELERI RAVE FRAIS REMOULADE
FILET DE POULET A LA CREME DE CURRY	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	SAUTE DE PORC FORESTIER - FRAIS	TAGLIATELLES DE SAUMON
GRATIN DE CHOU FLEUR	POMMES VAPEUR	PETITS POIS AU JUS	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
CONCOMBRE BIO A LA CREME	SALADE DE PATES TRICOLORS	VELOUTE DE COURGE AU CURCUMA ET LAIT DE COCO	SALADE DE TOMATES
CORDON BLEU	NAVARIN DE BŒUF AUX PETITS LEGUMES	SAUTE DE DINDE FACON TAJINE	FILET DE COLIN SAUCE AUX NOIX
PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLES	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	PATES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES ET POTIMARRON AU CUMIN	FRUIT DE SAISON

C'est l'Automne !

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
BETTERAVE MIMOSA	DUO DE CAROTTES ET COURGETTE RAPEES	SALADE DE CHOU CHINOIS	DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE
HACHIS PARMENTIER MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	FISH & CHIPS	ROTI DE DINDE AU JUS - FRAIS ORIGINE FRANCE	BROCHETTE DE POISSON
(À LA PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO)		COURGETTES SAUTEES (FRAIS)	SEMOULE SAUCE TOMATE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	MINI CHOUX AUX MYRTILLES	FRUIT DE SAISON

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
CAROTTES BIO RAPEES	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES
ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BLANQUETTE DE VEAU (FRAIS)	SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PAELLA DE POISSON
CŒUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES	POMMES VAPEUR (FRAIS)	POELEE DE NAVETS ET CAROTTES (FRAIS)	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LIEGEOIS VANILLE	SALADE D'ANANAS FRAIS A LA NOIX DE COCO	ILE FLOTTANTE AU CARAMEL D'EPICES	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

Fêtons les Anniversaires !

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
SALADE DE MAIS	SALADE VERTE AU JAMBON ET FROMAGE	SALADE CHINOISE COMPOSEE	DUO DE TOMATE ET CONCOMBRE VINAIGRETTE
JAMBON GRILLE SAUCE BRUNE	ROTI DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) AU JUS	SAUTE DE PORC AU CARAMEL	FILET DE HOKY PANE ET CITRON
CAROTTES BIO BRAISEES (FRAIS)	MACARONIS	RIZ THAI	POELEE DE LEGUMES FORESTIERE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CARAMEL	ANANAS ROTI	FRUIT DE SAISON (BANANE)

Repas Chine



Recettes Rencontre du Goût - Place aux épices ! disponibles sur www.api-restauration.com



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



Chaque semaine, un fruit ou légumes BIO* est proposé à votre enfant.

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