

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote	Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce /Marmite de poisson - Sauce aigre douce	Coquillettes Bio		Liégeois chocolat Flan nappé caramel
mardi	Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Haricots verts Bio - Vinaigrette aux dés de tomates	Croq veggie fromage - Sauce ketchup	Riz d'or aux légumes		Fruit de saison Fruit de saison (self)
mercredi	Carottes râpées - Vinaigrette au citron	Palette de porc /Omelette nature	Gratin dauphinois		Compote pomme
jeudi	Jus de pommes	Boulettes de boeuf - Sauce paprika /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika	FRITES		Yaourt aromatisé Yaourt sucré
vendredi	Concombre - Sauce bulgare Salami pur porc	Fricassée de colin MSC - Façon tajine	Semoule Bio		Biscuit roulé à la confiture de fraise

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées 🇫🇷 - Vinaigrette Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade	Emincé végétal de pois Bio - Sauce basquaise	Riz Bio créole	Camembert Bio	
mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail	Poisson pané 100 % filet MSC	RISSOLES		Fromage blanc nature - , sucre vergeoise Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Aiguillettes de poulet - Sauce aux oignons /Bouchées de soja - Sauce aux oignons	Boulghour Bio		Fruit de saison
jeudi	Pâté de campagne Label Rouge Betteraves Bio - Vinaigrette	Paupiette de veau - Sauce romarin /Quenelles natures - Sauce romarin	Haricots verts Bio persillés - Pommes de terre vapeur		Crème dessert à la vanille Mousse au chocolat au lait
vendredi	Feuilleté au maroilles	Sauté de porc - Sauce champignons /Marmite de poisson - Sauce champignons	Torsades Bio		Fruit de saison Fruit de saison (self)

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Duo de courgettes et carottes 🌱 - Vinaigrette Carottes râpées 🌱 - Vinaigrette	Saucisse de Strasbourg 🌱 /Poisson pané 100 % filet MSC 🌱	Lentilles Bio au jus 🌱 - Pommes de terre vapeur		Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🌱
mardi	Tomates - Vinaigrette balsamique Endives de la ferme du Mélantois 🌱 - Vinaigrette balsamique	Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon /Fricassée de colin MSC 🌱 - Sauce façon bourguignon	Penne Bio 🌱 - Emmental Bio râpé 🌱		Salade de fruits frais Fruit de saison
mercredi	Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette	Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé	Piperade - Riz Bio Pilaf 🌱		Ile flottante - Crème anglaise
jeudi	Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates Brocolis - Vinaigrette à l'échalote	Omelette au fromage 🌱 🇫🇷	Pommes de terre rissolées - Sauce ketchup		Banane Bio 🌱
vendredi	Concombre - Sauce bulgare Surimi - Sauce mayonnaise	Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🌱	Semoule Bio 🌱		Brownie (farine BIO) 🌱 🇫🇷

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 23/09/2024 au 27/09/2024















Primaire					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de perles de pâtes napolitaine 🍴 Mortadelle 🇫🇷	Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de colin MSC 🍴 - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Petits pois et pommes de terre 🍴	Saint Môret Bio 🇫🇷	
mardi	Tomates - Vinaigrette aux poivrons Haricots verts Bio 🇫🇷 - Vinaigrette aux poivrons	Bouchées mozzarella tomate	Ratatouille - Semoule Bio 🇫🇷		Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille
mercredi	Carottes Bio râpées 🇫🇷 - Vinaigrette	Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus /Poisson blanc meunière MSC 🍴	Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel		Yaourt aromatisé
jeudi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Jambon blanc Label Rouge 🍴 /Omelette nature	Purée de pommes de terre		Fruit de saison Fruit de saison (self)
vendredi		Filet de saumon MSC 🍴 - Sauce à l'oseille	Torsades Bio à l'ail et huile d'olive 🇫🇷 - Emmental Bio râpé 🇫🇷	Cotentin ail et fines herbes	Gâteau à la pistache (farine Bio) 🇫🇷 🍴

🍴 Plat signature 🇫🇷 Régional 🇫🇷 Origine France 🍴 Produit labellisé 🇫🇷 Bio

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange	Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de pois Bio  - Concassé de tomates	Riz Bio Pilaf 		Flan nappé caramel Crème dessert au chocolat
mardi	Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Salade verte - Vinaigrette poivrons et tomate	Gratin de penne Bio , légumes, emmental et cheddar 			Fruit de saison Fruit de saison (self)
mercredi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Boulettes de bœuf  - Sauce napolitaine /Bouchées mozzarella tomate - Sauce napolitaine	Semoule Bio 		Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
jeudi	Soupe douceur à la tomate  Endives de la ferme du Mélançois (59)  - Vinaigrette au ketchup	Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell	Pommes de terre country		Compote pomme Abricot au sirop
vendredi	Cake chorizo et comté (farine Bio)   /Cake emmental et comté (farine Bio)  	Poisson pané 100 % filet MSC 	Gratin de courgettes et pommes de terre		Fruit de saison Fruit de saison (self)