



Menu Septembre 2018



Restaurant scolaire de Marchémoret	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 septembre	<i>C'est la Rentrée !</i> Melon Spaghetti bolognaise (PC) Yaourt aromatisé Brownies	Salade baltique (Macédoine, surimi, crevette, œuf dur, mayonnaise) Marmite de poissons et beignets de chou-fleur Fromage blanc sucré et fruit	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet à l'ananas et Carottes au beurre Camembert Compote de pommes	Pamplemousse en quartiers Rôti de porc à la moutarde * Petits pois Rondelé nature et Flan nappé caramel
Semaine du 10 au 14 septembre	Tarte aux poireaux Sauté de veau marengo et Printanière de légumes Croc'lait Compote de poires	Pastèque Jambonneau * sauce caramel Purée Saint-Moret Tarte aux pommes	Menu Végétarien 	Tomates vinaigrette Médailon de merlu aux petits légumes et Haricots beurre Fromage frais aromatisé Madeleine au beurre
Semaine du 17 au 21 septembre	Melon Escalope viennoise et Farfalle au gruyère Babybel Crème dessert praliné	Salade Athéna (concombre, tomate, fêta, olives noires, oignons rouges) Steak haché de thon sauce provençal Macédoines de légumes Fromage frais aux fruits Eclair au chocolat	Salade laitue vinaigrette à l'échalote Rôti de veau et Macédoine de légumes Edam Fruit 	Pastèque Raviolis gratinés au fromage (PC) Pyrénées Liégeois vanille
Semaine du 24 au 28 septembre	Radis beurre Sauté de dinde à l'estragon Lentilles vertes Faisselle Crème dessert caramel	Concombres à la crème Rissollette de veau Gratin d'épinards Gouda Fruit	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Gratin de penne au jambon de dinde et parmesan (PC) Fromage ovale Moelleux au chocolat	Œuf dur mayonnaise Brandade de poisson maison (PC) Vache qui rit Mousse au marron

Armor Cuisine, la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

PC: plat complet

* : repas de substitution/ sans porc