

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Salade de pommes de terre rémoulade	Radis beurre  Concombre sauce bulgare 		Betteraves vinaigrette  Tomates mozzarella vinaigrette  	Salade de riz tomates maïs vinaigrette  Quiche lorraine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises  Billes de soja Mijoté de Petits pois 	Hachis parmentier de lentilles (plat complet)  // 		Emincé de volaille sauce tomate  Pâtes Napolitaine de légumes et fromage (plat) Coquillettes	Dos de colin sauce citron  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Rondelé Fromage blanc sucré	Brie  Yaourt sucré		Bûchette de chèvre Yaourt sucré	Tartare ail et fines herbes Fromage blanc sucré
DESSERTS	Mousse chocolat au lait Compote	Fruit frais  Yaourt aromatisé 	Novly vanille	Fruit frais  Liégeois chocolat 	Gâteau choco courgettes  Fruit frais 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Produits BIO**

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas Végétarien**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

Plat de substitution S/VIANDE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**






# MENU

## RESTAURANT SCOLAIRE ORVAULT

Semaine 37 du 11 au 17 septembre 2023

**Londres**

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Taboulé  Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette 	Concombre sauce bulgare  Carottes râpées vinaigrette  		Salade de penne au pesto  Tarte à l'oignon jambon	Salade Happy (chou rouge, carotte, radis, pomme)  Terrine de légumes sauce crème
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce barbecue  <b>Gratiné de poisson à la provençale</b> Haricots verts	Sauté de volaille au paprika  <b>Chili végétarien</b> Riz créole		Falafels de pois chiches  Légumes tajine 	Fish and chips (plat complet) //
PRODUIT LAITIER	Camembert Yaourt sucré	Carré président Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré Rondelé	Croc'lait  Yaourt sucré
DESSERTS	Fruit frais  Novly chocolat 	Yaourt aromatisé Compote		Fruit frais  Yaourt velouté aux fruits	Carotte cake  Compote



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



### Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



### Viande de bœuf, de porc et de volaille française



### Repas Végétarien



### Produits BIO



### Poisson MSC: Pêche durable

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Plat de substitution S/VIANDE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette   Champignons ravigote	Œuf dur mayonnaise Saucisson ail		Carottes râpées vinaigrette   Pomelos sucre 	Salade de pommes de terre mais tomate vinaigrette   Croisillon au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de boulettes de boeuf  <b>Falafel de pois chiches</b> Semoule	Marmite de poisson sauce crème  Méli mélo de légumes		Riz cantonais Végétarien (plat complet)  // 	Jambon persillade  <b>Omelette</b> Gratin de Courgette
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil Fromage blanc sucré	Saint Bricet Yaourt sucré		Coulommiers  Yaourt sucré	Petit suisse sucré Cantafrais
DESSERTS	Fruit frais   Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat Fruit frais 		Cocktail de fruits Semoule au lait	Fruit frais   Novly chocolat

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
















**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Repas Végétarien****Poisson MSC: Pêche durable****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Produits BIO**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Plat de substitution S/VIANDE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Croisillon au fromage  Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette	Radis beurre   Choux rouges pommes et raisins 		Salade de pâtes à l'italienne (jambon, poivrons, tomate) <b>Salade de pâtes aux légumes</b>  Quiche lorraine	Betteraves vinaigrette    Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème  <b>Aiguillette de blé panées</b>  Poêlée de légumes	Cassoulet (plat complet)  <b>Hachis parmentier de lentilles (plat complet)</b>  //		Accras de poisson  Epinards à la crème	Tarte au fromage (plat complet)   // 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait   Yaourt sucré	Brie   Fromage blanc sucré		Bûchette de chèvre   Fromage blanc sucré	Yaourt sucré  Vache picon
DESSERTS	Novly vanille  Compote	Fruit frais    Yaourt aromatisé		Compote   Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais   Liégeois chocolat

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****Produits BIO****Poisson MSC: Pêche durable**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Plat de substitution S/VIANDE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**