

RESTAURANT SCOLAIRE COURCON

Du 04 septembre - 08 septembre 2017

	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Entrée	Betterave vinaigrette	Taboulé	Salade de tomates feta	Melon	Pâtes au pesto
Viande & Garniture	Lasagnes	Médaille de poulet à l'estragon Haricots verts	Rôti de bœuf froid sauce ketchup Gratin dauphinois	Saucisse de Toulouse Lentilles	Poisson pané citron Courgettes sautées
Laitage	Petit moulé	Mi-chèvre	Tomme blanche	Yaourt de la Bazinière	Marbré et sa crème anglaise
Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Crème vanille	Boudoirs	



NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

CRUDITÉS DE SAISON

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

RESTAURANT SCOLAIRE COURCON

Du 11 septembre - 15 septembre 2017

	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	<i>Menu Coloré & Vitaminé</i>	vendredi 15 septembre
Entrée	Boulogour au surimi maïs tomate	Coleslaw	Salade d'haricots verts au thon	Melon	Pâté de campagne cornichon
Viande & Garniture	Rôti de porc à l'ancienne	Kefta de bœuf aux fines épices	Quiche provençale	Sot l'y laisse au curry	Gratiné de poisson au fromage
	Petits pois carottes	Coquillettes	Salade verte	Ratatouille	Mousseline de légumes
Laitage	Vache grosjean	Gouda	Yaourt aromatisé	Mimolette	
Dessert	Compote pomme banane	Fruit frais	Madeleine	Cake à l'orange	Fruit frais



NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

CRUDITÉS DE SAISON

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Menu Coloré & Vitaminé



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

RESTAURANT SCOLAIRE COURCON

Du 18 septembre - 22 septembre 2017

	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Entrée	Salade carottes jambon ciboulette	Salade tomates vinaigrette	Salade niçoise	Piémontaise	Concombres vinaigrette
Viande & Garniture	Cordon bleu	Omelette	Paupiette de veau	Sauté de bœuf au paprika	Marmite de la mer
	Torsades	Pommes boulangère	Gratin de brocolis	Carottes persillées	Riz
Laitage	Carré d'as	Tomme noire	Petit suisse	St Nectaire	
Dessert	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Fruit frais	Eclair au chocolat	Fruit frais



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE











LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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


RESTAURANT SCOLAIRE COURCON

Du 25 septembre - 29 septembre 2017

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Entrée	 Chou blanc aux lardons	 Salade arlequin (tomate concombre maïs)	Macédoine	Friand	Salade de pâtes au surimi
Viande & Garniture	Sauté de porc aux olives	Rôti de dinde au jus	Tandoori de volaille	 Gratin de courgettes au bœuf	Beignets de calamars Epinards en branches à la crème
Laitage	Vache picon	 Camembert	 Edam	 Entremet chocolat	
Dessert	Compote de pomme	Yaourt nature sucré	 Fruit frais	Galettes	 Fruit frais



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE











LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

RESTAURANT SCOLAIRE COURCON

Du 02 octobre - 06 octobre 2017


	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Entrée	Taboulé	 Carottes râpées vinaigrette	Œuf mayonnaise	 Salade du chef (salade verte tomate maïs)	Salami beurre
Viande & Garniture	Sauté de volaille sauce forestière	Boulettes de bœuf	Poitrine de veau	Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce ciboulette
	Purée de légumes	Pommes noisette	Haricots verts	Haricots blancs	Gratin de chou fleur
Laitage	Fondu président	Yaourt nature sucré	 Emmental	 Brie	  Riz au lait et langue de chat
Dessert	 Fruit frais	Petit beurre	Flan caramel	 Fruit frais	

 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

Semaine du Goût









lundi 09 octobre

mardi 10 octobre

mercredi 11 octobre

jeudi 12 octobre

vendredi 13 octobre


	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Entrée	Salade de pâtes au pesto	 Salade de tomates emmental maïs	Salade d'haricots verts vinaigrette	 Coleslaw au curry	Salade chou fleur basilic
Viande & Garniture	Haut de cuisse de poulet rôti	Jambon grill à l'ananas	Bœuf à la tomate	 Chili con carné	Poisson meunière
	Carottes épicées	Purée de potiron	Spaghettis	Riz	Petits pois carottes
Laitage	Petit moulé	 Mi-chèvre	 Tomme blanche	Petit suisse	
Dessert	Abricot au sirop	 Fruit frais	 Fruit frais	Boudoir	 Cake au citron

 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Semaine du Goût
Du 09 au 13 octobre 2017














LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

RESTAURANT SCOLAIRE COURCON

Du 16 octobre - 20 octobre 2017


	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	Menu Végétarien 
Entrée	Salade vendéenne (haricots blancs aux lardons) 	Céleri rémoulade	Champignons à la Grecque	Salade haricots verts tomate maïs 	Salade hollandaise (salade gouda edam tomate) 
Viande & Garniture	Paupiette de veau Haricots beurre	Médailles de poulet sauce chasseur Semoule	Pizza Salade verte 	Rôti de porc aux oignons Printanière de légumes	Nugget's de blé Purée crocodile (épinard en branches et pomme de terre)
Laitage	Vache grosjean	Gouda 	Yaourt aromatisé	Saint Paulin 	Cake pépites chocolat et sa crème anglaise 
Dessert	Compote pomme abricot 	Fruit frais	Galettes	Fruit frais 	 

 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE











LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

RESTAURANT SCOLAIRE COURCON

Du 23 octobre - 27 octobre 2017

VACANCES

	lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Entrée	 Chou rouge vinaigrette	 Salade maïs tomates emmental		 Potage	Saucisson sec beurre
Viande & Garniture	Boulettes de bœuf Tortis	Knack Purée de pois cassés	Pique Nique	Sauté de porc dijonnaise Petit pois carottes	Poisson pané citron Riz
Laitage	Carré d'as	 Tomme noire		 St Nectaire	
Dessert	Pêche au sirop	 Fruit frais		 Entremet vanille	 Fruit frais

 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE




LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

VACANCES

	lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Carottes vinaigrette		Crêpe au fromage 	Potage 
Viande & Garniture	Rôti de porc au thym Semoule	Nugget's de volaille Gratin de brocolis		Hachis parmentier 	Tajine de poisson Purée de carottes
Laitage	Vache picon	Camembert 		Petit suisse	Marbré 
Dessert	Fruit frais 	Yaourt nature sucré		Fruit frais	Crème anglaise 

 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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