

Restaurant scolaire de Vitry en Artois

Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022



LEGENDE



Produits bio



lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
			BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
			PATES BIO A LA CARBONARA	POISSON PANE (MSC) SAUCE BEARNAISE
			FROMAGE RAPE	RIZ BIO - POELEE DE COURGETTES BIO
			FRUIT DE SAISON	FROMAGE
				GLACE

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
ABRICOT AU SURIMI	CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON		SALADE BIO MIMOSA	TOMATES MOZZARELLA
EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SAUTE DE PORC (Label Rouge) SAUCE CHARCUTIERE		CHIPOLATAS GRILLEES	FILET DE POISSON MEUNIERE (MSC)
COQUILLETES BIO	POMMES DE TERRE		PUREE - COMPOTE DE POMMES (HVE)	SEMOULE BIO - POELEE DE COURGETTES BIO
FROMAGE	ET CHOU-FLEUR A LA BECHAMEL		FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC ET SPECULOOS	FROMAGE		ENTREMETS AU CAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO
	FRUIT DE SAISON			

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE BIO		TOMATES PERSILLEES	OEUF DUR A LA MAYONNAISE
LASAGNE VEGETALE	BLANC DE POULET ROTI		JAMBON BLANC	FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON
SALADE BIO	POMMES DOREES		FRITES	COEUR DE BLE
FROMAGE	PETITS POIS CAROTTES		HARICOTS VERTS BIO	EPINARDS BIO A LA CREME
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	PATISSERIE DU JOUR		FROMAGE BLANC BIO SUCRE	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
SALADE BIO AU MAIS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES	CELERI RAPE BIO PERSILLE
SAUTE DE POULET A LA CREME	JAMBON CHAUD SAUCE BARBECUE		PATES BIO	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS
COEUR DE BLE	FRITES		SAUCE AU FROMAGE	RIZ BIO
CAROTTES BIO	SALADE BIO		FROMAGE	POELEE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE		YAOURT AROMATISE	FROMAGE
PATISSERIE DU JOUR	CREME AU CHOCOLAT			FRUIT DE SAISON

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
SALADE COLESLAW BIO	CREPE AU FROMAGE		COURGETTES RAPEES BIO EN SALADE	PASTEQUE
BOULETTES DE BOEUF BIO A L'ECHALOTE	OMELETTE		CORDON BLEU	ROTI DE PORC FROID (Label Rouge)
POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO		PUREE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET
JARDINIERE DE LEGUMES	CONCASSE DE TOMATES		CAROTTES BIO	CRUDITES BIO
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO		POIRE AU CAMEL	GLACE

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
CHOU-FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL			POTAGE AUX LEGUMES BIO	LANIERE DE BETTERAVES
STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE POIVRE	COUSCOUS GARNI		PARMENTIER DE THON A LA TOMATE	NUGGETS VEGETAL
POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO		SALADE BIO	PATES BIO
PETITS POIS BIO	FROMAGE		FROMAGE	BRUNOISE DE LEGUMES
FROMAGE	COMPOTE DE POMMES (HVE)		FRUIT DE SAISON	FROMAGE
PETIT SUISSE SUCRE				RIZ AU LAIT

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE	CHARCUTERIE ET CORNICIONS		MELON	SALADE DE MAIS
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE	BLANQUETTE DE POISSON (MSC)		BOULETTES VEGETALES A LA TOMATE	CARBONNADE FLAMANDE
POMMES DE TERRE	RIZ BIO		TORTIS BIO	FRITES
ET BROCOLIS BIO AU GRATIN	JULIENNE DE LEGUMES		RATATOUILLE	CAROTTES BIO
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE BIO		PATISSERIE DU JOUR	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
SALADE COLESLAW BIO	POTAGE AUX LEGUMES BIO		CHOU CHINOIS A LA MIMOLETTE	HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE
FILET DE POISSON (MSC) SAUCE DIEPPOISE	BOEUF AUX CAROTTES BIO		PATES BIO	PAUPIETTE DE VEAU A LA NORMANDE
RIZ BIO	FRITES		A L'EGRENE VEGETAL	GRATIN DE POMMES DE TERRE
FONDUE DE POIREAUX	FROMAGE		FROMAGE	SALADE BIO
FROMAGE	FROMAGE BLANC "STRACCIATELLA"		FRUIT DE SAISON	FROMAGE
PATISSERIE DU JOUR				POIRE AU CHOCOLAT