

# RESTAURANT SCOLAIRE - NIEUIL L'ESPOIR

SEPTEMBRE 2020

lun 31 août	mar 01 sept	jeu 03 sept	Menu Végétarien
	Tomates vinaigrette	Melon	Céleri rémoulade
	Lasagnes bolognaises*	Médallions de poulet sauce basquaise	Couscous Végétarien (Semoule, Légumes couscous et Pois chiches)
	Salade verte	Epinards béchamel	
	Mimollette	Fromage Bio	Camembert
	Flan nappé caramel	Beignet chocolat	Fruit
<b>lun 07 sept</b>	<b>mar 08 sept</b>	<b>Rentrée Vitaminée !</b>	<b>ven 11 sept</b>
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombre bulgare	Salade verte, tomate, Maïs
Jambon grillé	Boulettes de boeuf / Ratatouille Bio (plat complet)	Rôti de boeuf braisé au jus	Poisson gratiné au fromage
Haricots blancs	Chantailou	Purée de patates douces	Pommes de terre vapeur persillées
Bûche mi-chèvre	Fruit	Edam	Yaourt aromatisé
Liégeois chocolat	<b>Menu Végétarien</b>	Smoothie Pomme-Fraise Maison	Biscuit Palmiers
<b>lun 14 sept</b>	<b>jeu 17 sept</b>	<b>ven 18 sept</b>	
Pâté de campagne	Taboulé	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
Escalope de volaille à la crème	Omelette nature	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson
Semoule	Haricots verts	Petits pois	Salade verte
Coulommiers	Saint Paulin	Emmental	Yaourt nature sucré
Fruit	Compote	Fruit	Gâteau au yaourt
<b>lun 21 sept</b>	<b>mar 22 sept</b>	<b>jeu 24 sept</b>	<b>ven 25 sept</b>
Duo chou rouge / chou blanc	Betteraves au fromage blanc	Melon	Macédoine mayonnaise
Gratin de pâtes (bio) au jambon	Emincé de volaille au curry	Haché au boeuf sauce barbecue	Beignets de calamars
Gouda	Carottes persillées	Frites	Chou-fleur gratiné
Velouté fruits	Vache picon	Fromage Bio	Camembert
	Fruit	Crème dessert vanille	Flan pâtissier



CRUDITÉS de saison  
pour faire le plein de vitamines !

DESSERTS MAISON

FROMAGES A LA COUPE

NOUVEAUTÉS

FOURNISSEURS LOCAUX\*  
\*(cuisine de Poitiers 86)



Toutes nos viandes entières  
de bœuf et de volaille sont d'origine  
française

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

