

Restaurant scolaire de CORAY

Semaine du 25 Septembre au 1er Octobre 2017

Kentañ
Premier



Recette du mois de Septembre :
Mini chou à la Myrtille





	Lundi 25 <i>St Hermann</i>		Mardi 26 <i>Sts Côte/Damien</i>		Mercredi 27 <i>St Vincent de Paul</i>		Jeudi 28 <i>St Venceslas</i>		Vendredi 29 <i>St Michel</i>	
Entrée										
Plat										
Accompagnement										
Dessert										

Semaine du 02 au 08 Octobre 2017

Kregiñ
Prendre



Recette du mois d'Octobre: Ile
flottante au caramel d'épices

	Lundi 2 <i>St Léger</i>		Mardi 3 <i>St Gérard</i>		Mercredi 4 <i>St Fr. d'Assise</i>		Jeudi 5 <i>Ste Fleur</i>		Vendredi 6 <i>St Bruno</i>	
Entrée	 Concombre bio sauce grecque		Friand au fromage		Salade de tomates		Betteraves vinaigrette		 Salade de tomates au maïs bio	
Plat	Jambon braisé aux champignons		Sauté de bœuf aux olives		Rôti de porc au four		Filet de dinde au potiron		Poisson du marché sauce citron	
Accompagnement	Frites		Carottes braisées bio		Courgettes		Coquillettes		Gratin de choux fleurs	
Dessert	Yaourt aromatisé		 Fruits de saison		Crème caramel		 Fruits de saison bio		Eclair vanille	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier



Les plats sont faits maison et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire de CORAY

Restaurant scolaire de CORAY

Semaine du 09 au 15 Octobre 2017

Tost
Près



Rencontre du goût

	Lundi 09 <i>St Denis</i>	Mardi 10 <i>St Ghislain</i>	Mercredi 11 <i>St Firmin</i>	Jeudi 12 <i>St Wilfried</i>	Vendredi 13 <i>St Géraud</i>
Entrée	Macédoine de légumes	Pamplemousse	Quiche Lorraine	Taboulé bio	Carottes rapées bio
Plat	Pâtes bio à la bolognaise	Paupiette de veau au curry	Emincé de dinde à la crème	Sauté de porc au jus	Parmentier de poisson
Accompagnement		Pulgour bio aux épices	Haricots verts	Brocolis au beurre	Salade verte
Dessert	Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison	Yaourt sucré	Compote de pommes

Semaine du 16 au 22 Octobre 2017

E-kichen
Près de



Recette du mois d'Octobre: Ile flottante au caramel d'épices

	Lundi 16 <i>Ste Edwige</i>	Mardi 17 <i>St Baudouin</i>	Mercredi 18 <i>St Luc</i>	Jeudi 19 <i>St René</i>	Vendredi 20 <i>Ste Adeline</i>
Entrée	Salade riz bio	Céleri râpé bio	Saucisson à l'ail	Potage de légumes bio	Salade verte à l'Emmental
Plat	Rôti de porc aux pruneaux	Boules d'agneau au curry	Steack Haché	Poulet rôti	Poisson du jour sauce basilic
Accompagnement	Julienne de légumes	Semoule	Tortis	Haricots verts	Pommes de terre bio persillées
Dessert	Fromage blanc au coulis	Fruit de saison	Fruits de saison	Barre bretonne & Crème anglaise	Poire au chocolat maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier



Les plats sont faits maison et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire de CORAY