



RESTAURANT SCOLAIRE

L'équipe restauration vous souhaite une bonne rentrée ...
Pleine de découvertes et de plaisir tout en gardant de bonnes
habitudes pour préserver sa santé et l'environnement !



Le service restauration fournit les repas des villes de La Bâtie-
Neuve, La Bâtie-Vieille et Rambdaud.

Davantage de convives pour toujours plus de qualité et
d'impacts positifs sur les producteurs locaux...





























































Septembre 2020



Bulletin de la restauration scolaire



Bonne Rentrée!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine 36		<p><i>Menu 100% Bio et/ou local</i></p> <p> Carottes râpées au boursin </p> <p> Veau marengo</p> <p> Pommes de terre quartiers </p> <p> Yaourt bi-couche fermier</p> 	<p>Samossas</p> <p>Poulet fermier rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme </p> <p>Pêche </p> 	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade fèves et crudités</p> <p>Lasagnes à la ratatouille</p> <p>Yaourt </p> <p>Raisin </p> 	<p>Salade verte</p> <p>Filet de Loup de mer aux trois poivrons</p> <p> Carottes sautées </p> <p>Fol épi </p> <p>Gâteau ananas coco</p> 
Semaine 37	<p> Concombres, feta et olives rondelles</p> <p>Steak haché de veau sauce chasseur</p> <p> Macaroni ½ complètes</p> <p>Faisille et confiture </p> 	<p>5 céréales et crudités en salade</p> <p>Sauté de canard au jus</p> <p>Courgettes au gratin</p> <p> Fromage fermier</p> <p>Pastèque</p> 	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Aiguillette de colin</p> <p> Riz tomate</p> <p>Mimolette</p> <p>Prune</p> 	<p>Melon</p> <p> Agneau au curry</p> <p> Carottes persillées au fromage frais </p> <p>Bounty glacé</p> 	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p> Lentilles au cumin </p> <p>Oreilles d'ânes</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Raisin</p> 
Semaine 38	<p> Betteraves et maïs vinaigrette</p> <p> Bœuf bourguignon </p> <p> Semoule de blé</p> <p>Fromage fermier </p> <p>Banane</p> 	<p><i>Repas sans convertis</i></p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Mini brochette de dinde</p> <p> Tourtons épinards</p> <p>Pik et croq'</p> <p>Melon</p> 	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Pois chiches au cumin</p> <p>Parmentier de patate douce et légumes</p> <p>Petit suisse </p> <p>Ananas frais</p> 	<p>Chou chinois en salade</p> <p>Escalope de poulet corn-flakes</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Comté</p> <p>Flan pâtissier</p> 	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Filet de colin façon basquaise</p> <p> Riz de Camargue</p> <p>Rondelé</p> <p>Prune</p> 
Semaine 39	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Chou rouge et tomate en salade</p> <p>Omelette aux oignons</p> <p>Petits pois</p> <p>Edam</p> <p>Donut</p> 	<p>Mousse de canard et cornichons</p> <p>Lasagnes au poulet et petits légumes</p> <p>Yaourt </p> <p> Poire </p> 	<p>Concombres crème et fines herbes</p> <p>Cheeseberger maison</p> <p> Pommes de terre rissolées </p> <p>Yaourt bicouche fermier </p> 	<p>Melon</p> <p>Gardiane de taureau</p> <p>Chou-fleur au gratin</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Tarte aux pommes</p> 	<p>Pizza</p> <p>Pavé de saumon sauce citron</p> <p> Poêlée de légumes </p> <p>Camembert </p> <p>Raisin</p> 