

Restaurant scolaire St Just Malmont

"Un produit BIO par semaine vous est proposé"

lundi 31 août 2020

mardi 1 septembre 2020

jeudi 3 septembre 2020

vendredi 4 septembre 2020

MENU PRE-RENTREE ADULTES

STEAK HACHE SAUCE TOMATE

TOMATE VINAIGRETTE

CONCOMBRE A LA CREME

CORDON BLEU

FILET DE COLIN

HARICOTS VERTS

POELEE DE CAROTTES

RIZ AUX PETITS LEGUMES

YAOURT NATURE

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

CREME DESSERT VANILLE

ECLAIR AU CHOCOLAT



lundi 7 septembre 2020

mardi 8 septembre 2020

jeudi 10 septembre 2020

vendredi 11 septembre 2020

CAKE AUX LEGUMES

PASTEQUE

SALADE VERTE

FILET DE POISSON "Frais"

ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME

NAVARIN D'AGNEAU

CUISSE DE POULET

BROCOLIS VAPEUR

PUREE DE CAROTTES

POMMES VAPEUR

PATES

FROMAGE BLANC

BLEU D AUVERGNE

TOMME

GLACE

TARTE AUX FRUITS

FRUIT DE SAISON

LIEGEOIS CHOCOLAT

lundi 14 septembre 2020

mardi 15 septembre 2020

jeudi 17 septembre 2020

vendredi 18 septembre 2020

MELON

CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC

PASTEQUE

ROTI DE DINDE AUX PETITS LEGUMES

BOEUF BOURGUIGNON

POISSON PANE

GRILLADE DE PORC

LENTILLES VERTES

RIZ

EPINARDS

GRATIN DE COURGETTES

PETIT SUISSE AU SUCRE

KIRI

YAOURT AROMATISE

FRUIT DE SAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

FRUIT DE SAISON

TARTE AUX POMMES

lundi 21 septembre 2020

mardi 22 septembre 2020

jeudi 24 septembre 2020

vendredi 25 septembre 2020

PIZZA

CAROTTES RAPEES

CROISSILLON FROMAGE

BLANQUETTE DE POISSON

ESCALOPE DE PORC CHARCUTIERE

ESCALOPE VIENNOISE

SAUTE DE VEAU

BROCOLIS

FRITES

HARICOTS VERTS

CHOUX FLEURS PERSILLES

CAMEMBERT

BLEU D'Auvergne

FROMAGE BLANC

ENTREMET VANILLE

FRUIT DE SAISON

PANNA COTTA AU COULIS

FRUIT DE SAISON



Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Restaurant scolaire St Just Malmont

"Un produit BIO par semaine vous est proposé"

lundi 28 septembre 2020

mardi 29 septembre 2020

jeudi 1 octobre 2020

vendredi 2 octobre 2020

SALADE VERTE	SALADE D'ENDIVES		MELON
GODIVEAU	BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENCALE	FILET DE HOKI MEUNIERE	NUGGETS DE VOLAILLE
PUREE DE POMMES DE TERRE	PATES	RIZ AUX PETITS LEGUMES	EPINARDS A LA CREME
SAINT PAULIN		YAOURT NATURE	FOURME D'AMBERT
COMPOTE POMMES / BANANES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE

lundi 5 octobre 2020

mardi 6 octobre 2020

jeudi 8 octobre 2020

vendredi 9 octobre 2020

SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE ET DES D'AVOCAT		FEUILLETE HOT DOG
STEAK HACHE	PAELLA	CUISSE DE POULET GRILLEE	FILET DE POISSON "Frais"
GRATIN DE COURGETTES	RIZ JAUNE	POMMES DE TERRE VAPEUR	DUO DE HARICOTS
EMMENTAL		TOMME	SAINT NECTAIRE
FRUIT DE SAISON	CREME PATISSIERE AUX FRAMBOISES	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE

lundi 12 octobre 2020

mardi 13 octobre 2020

jeudi 15 octobre 2020

vendredi 16 octobre 2020

1/2 PAMPLEMOUSSE	HARICOTS VERTS MIMOSA	CAROTTES RAPEES	FRIAND AU FROMAGE
PATE AUX POMMES DE TERRE	STEAK HACHE SAUCE FORESTIERE	PATES CARBONARA	BLANQUETTE DE VEAU
SALADE VERTE	RIZ PILAF		BRUNOISE DE LEGUMES
TOMME BLANCHE		BLEU D'AUVERGNE	PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON	ANANAS ROTIS	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON

lundi 2 novembre 2020

mardi 3 novembre 2020

jeudi 5 novembre 2020

vendredi 6 novembre 2020

TABOULE	SALADE VERTE		ROSETTE, CORNICHON
PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE	GODIVEAU	CUISSE DE POULET	FILET DE POISSON "Frais"
HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOUX FLEURS	PATES AU BEURRE
YAOURT NATURE BIO		FROMAGE BLANC	CANTAL
COCKTAIL DE FRUITS TROPICAL	ENTREMET PRALINE	GATEAU A L'ANANAS	FRUIT DE SAISON

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

