

# Menu du RESTAURANT SCOLAIRE

Bonne  
rentrée !!

## SEPTEMBRE 2018



### QUE MANGER EN SEPTEMBRE ?

#### La sardine !

> Poisson pélagique de **20 cm** (des hautes mers) de la famille des clupéidés, appelé sardiné par les Grecs en raison de son abondance en Sardaigne, la sardine se déplace en bancs serrés, de taille souvent impressionnante.

*Petit poisson d'une vingtaine de centimètres, voisin du hareng.*

- > On trouve la sardine fraîche du mois d'avril au mois de novembre.
- > La sardine contient de l'acide eicosapentaénoïque et de l'acide docosahexaénoïque, deux acides gras de la famille des oméga 3, dotés d'effets protecteurs sur le système cardiovasculaire.
- > Elles peuplent les mers tempérées d'Atlantique Nord, de Méditerranée et du Golfe de Gascogne.

Lundi 3	Salade verte fromagère	Rentrée des classes lundi 3 septembre	Navarin de porc provençal Flageolets	Pot de glace vanille chocolat
Mardi 4	Melon/pastèque		Poisson du marché beurre blanc Pommes vapeur	Yaourt sucré *
Mercredi 5	Radis beurre		Sauté de canard à l'orange Tomates provençales	Babybel Beignets
Jeudi 6	Céleri rémoulade/pommes		Brin de veau Emmental Pommes noisette	Fromage Fruit de saison
Vendredi 7	Crêpes au fromage		Boeuf bourguignon Carottes Vichy	Entremet vanille

Lundi 10	Tomates maïs		Pizza au fromage Salade verte	Liégeois
Mardi 11	Saucisson sec		Poisson du marché sauce américaine Semoule	Camembert Fruit de saison
Mercredi 12	Chou fleur Mimosa		Steack hâché de boeuf Petits pois carottes	Mousse au chocolat
Jeudi 13	Demi-pamplemousse		Cordon bleu Purée maison	Edam Banane
Vendredi 14	Salade Piémontaise		Galettes saucisse Salade verte	Fromage blanc fermier *

Lundi 17	Betteraves/pousses de soja		Boeuf napolitaine Blé dur	Tomme catalane Fruit de saison
Mardi 18	Carottes rapées mimolette		Filet de poisson du marché beurre rouge Riz créole	Brownie
Mercredi 19	Toasts à la mousse de sardine		Emincé de veau à la crème Haricots verts	Saint Paulin Compote de pommes
Jeudi 20	Taboulé maison		Rôti de porc aux pruneaux Salsifis à la crème	Yaourt sucré *
Vendredi 21	Tomates mozzarella		Poulet rôti Pommes de terre	Ananas au sirop

Lundi 24	Melon		Flan de dinde Epinards béchamel	Semoule bio au lait
Mardi 25	Pâté de foie cornichons		Crumble de poisson Boulgour	Edam Kiwi
Mercredi 26	Oeufs durs mayonnaise		Paupiettes de veau forestière Mélange campagnard	Kiri Pêches au sirop
Jeudi 27	Concombre bulgare		Sauté de porc au curry Pâtes	Brie Raisins
Vendredi 28	Salade verte au thon		Hachis Parmentier	Crème Spéculos



Filière Bleu Blanc Coeur



Produit local direct producteur



Viande Française

www.ville-noyalsurvilaine.fr



Il est proposé aux enfants en fin de repas 10 à 12cl de lait à boire. Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficulté notamment de réapprovisionnement. Origine des viandes bovines : France. Le service de la restauration scolaire se tient à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans les plats proposés.