



Semaine  
n° 36

# Restaurant scolaire - Broons

du 4 septembre au 8 septembre 2017

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrée	Melon	Betterave rouge	Concombres	Haricots verts maïs
Plat principal	Cordon bleu	Paupiette de veau façon grand-mère	Rougaille saucisse	Aiguillette de poulet
Accompagnement	Frites	Gratin de légumes	Riz	Semoule couscous légumes ratatouille
Produit laitier		Flamby		Fromage
Dessert	Fruit		Quatre quart	Fruit

Info de la  
semaine



**L'équipe du  
restaurant  
scolaire vous  
souhaite une  
bonne rentrée**

Compositions  
des plats



Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.




Semaine  
n° 37

# Restaurant scolaire - Broons

du 11 septembre au 15 septembre 2017

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Salade indienne	Museau en vinaigrette	Melon	Salade composée	
Plat principal	Filet de poisson	Steak haché	Pâtes bolognese	Emincé de porc	
Accompagnement	Ebly sauce tomate	Gratin de courgettes tomates choux fleurs		Salsifi	Compositions des plats
Produit laitier			Crème brûlée	Fromage	
Dessert	Cocktail délice	Fruit		Fruit	

### Salade indienne

chou blanc, poulet, tomates, curry

### Salade composée

Riz, thon, tomates

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.



Semaine  
n°38

# Restaurant scolaire - Broons

du 18 septembre au 22 septembre 2017

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrée	Carottes à l'emmental	Céleri dame blanche	Salade verte gruyère jambon	Salade du pêcheur
Plat principal	Blanquette de poulet	Nuggets de poisson	Boulettes d'agneau	Rôti de dinde
Accompagnement	Coquillettes	Haricots verts plats champignons noirs	Flageolets à la tomate	Mijoté de petits pois navets lardons
Produit laitier	Yaourt bio à la vanille	Fromage	Ile flottante	Fromage
Dessert		Fruit		Fruit

Info de la  
semaine



Compositions  
des plats



Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.



Semaine  
n° 39

# Restaurant scolaire - Broons

du 25 septembre au 29 septembre 2017

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrée	Tomates mozzarella	Macédoine de légumes	Concombres	Coquillettes à l'emmental
Plat principal	Pennes à la carbonara	Filet de poisson frais	Hachis parmentier	Jambon fumé
Accompagnement		Fondue de carottes et poireaux	Salade	Ratatouille
Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Liégeois chocolat	
Dessert		Fruit		Fruit

Info de la semaine



Compositions des plats



Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.




Semaine  
n° 40

# Restaurant scolaire - Broons

du 2 octobre au 6 octobre 2017

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Salade printanière	Rillettes de porc	Tomates, œufs durs	Chou blanc, lardons, comté	
Plat principal	Noix de joue de bœuf	Filet de poisson	Poulet grillé	Omelette aux oignons	
Accompagnement	Boulgour	Poêlée maraîchère	PDT Brocoli	Gratin de courgettes, tomates, poivrons	
Produit laitier	Entremet vanille	Fromage	Yaourt nature sucré	Eclair au chocolat	
		Fruit			Compositions des plats
					<b>Salade printanière</b> Carottes, céleri, maïs
					<b>Poêlée maraîchère</b> chou fleur, haricots verts, carottes

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.