



Restaurant scolaire de Dordives

Menus du 3 au 28 septembre 2018

C'est la rentrée !



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

nous cuisiner

ils cuisinent

elles cuisinent

api

Conception CuisineApi

Semaine 36
du 3 au 7
septembre 2018

Semaine 37
du 10 au 14
septembre 2018

Semaine 38
du 17 au 21
septembre 2018

Semaine 39
du 24 au 28
septembre 2018

lundi 3	mardi 4	jeudi 6	vendredi 7
Betteraves vinaigrette	Concombre à la crème BIO	Salade verte	Macédoine sce tartare BIO
Steak haché au jus	Sauté de porc au curry	Cuisse de poulet rôtie	Filet de saumon aux moules
Purée de légumes verts	Blé BIO	Frites	Jeunes carottes sautées
Vache qui rit	Chèvre BIO	Camembert BIO	Assortiment de fromage
Compote de fruits	Tarte aux pommes BIO	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruit frais
10	11	13	14
Céleri rémoulade	Salade de pâtes BIO et tomates BIO	Carottes râpées BIO	Segments de pamplemousse au sucre
Sauté de dinde BIO à la moutarde	Chipolatas	Parmentier de la mer maison	Sauté de bœuf aux échalotes
Gratin de courgettes et pommes de terre	Haricots verts BIO	Brie	Blé BIO
Petit suisse	Camembert BIO	Brie	St Nectaire
Eclair au chocolat	Fruit frais	Ananas grenadine	Ile flottante
17	18	20	21
Tomates au basilic	Chou blanc et rouge façon Coleslaw	Melon	Salade de riz niçoise
Emincé de porc au curcuma	Boudin blanc	Boulettes de soja à la tomate	Profillet de poisson pané au citron
Duo de haricots secs	Purée BIO	Ratatouille et semoule	Duo de chou-fleur et brocolis
Six de Savoie	Assortiment de fromages	Emmental	Petit suisse
Fruit frais	Yaourt aromatisé	Crumble aux pommes	Fruit frais
24	25	27	28
Frand au fromage	Chou-fleur à la crème de boursin	Salade verte et gruyère	Pastèque
Tandoori de dinde	Haché d'agneau aux herbes	Spaghettis	Saumonette aux crevettes
Poêlée de légumes	Semoule	à la bolognaise	Petits pois
Tomme noire	St Paulin	Carré frais	Fromage blanc
Fruit frais	Cocktail de fruits	Crème dessert au praliné	Chou à la crème

Fruits frais de septembre : pomme, banane, melon, pastèque, pêche, poire, prune, raisin, pêche

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



Rencontres du Goût

Du Végé POUR CHANGER ?

Restaurant scolaire de Dordives Menus du 1er au 19 octobre 2018



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent

Semaine 40
du 1er au 5
octobre 2018

Semaine 41
du 8 au 12 octobre
2018

Semaine 42
du 15 au 19
octobre 2018



Conception CréApti

lundi	mardi	jeudi	vendredi
1 Carottes aux raisins secs BIO Sauté de porc aux champignons BIO Printanière de légumes maison BIO Tomme blanche Fruit frais BIO	2 Salade d'endives aux pommes Filet de merlu sauce dieppoise Gratin de brocolis Petit suisse Barre bretonne et son anglaise	4 Potage de courge au lait de coco maison Lasagnes maison végétariennes aux lentilles Assortiment de fromages Fromage blanc au miel	5 Salade verte aux croûtons BIO Cuisse de poulet rôtie Pommes cubes sautées Chèvre BIO Compote de pommes BIO
8 Salade piémontaise Poisson pané Haricots beurre St Nectaire Fruit frais	9 Potage BIO Saute de bœuf bourguignon Pâtes BIO Yaourt nature sucré BIO Compote de fruit	11 Betteraves rouges BIO Aiguillettes de volaille à la crème Riz BIO Assortiment de fromages Fruit frais BIO	12 Céleri râpé ravigote Nuggets de blé sauce ketchup maison Chou-fleur et chou romanesco en duo Bûchette mélange L'ultra fondant au chocolat
15 Potage minestrone Escalope de veau hachée à la concassée de tomate Courgettes sautées et blé Yaourt Fruit frais	16 Carottes râpées au curry Jambon braisé Pâtes Camembert Cocktail de fruits	18 Salade verte Couscous végétarien - Samos Fruit frais	19 Saucisson sec et condiments Filet de colin à la crème de ciboulette Poêlée de légumes Assortiment de fromages Gaufre au sucre

Fruits frais d'octobre : pomme, banane, poire, raisin

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



Restaurant scolaire de Dordives

Menus du 5 au 30 novembre 2018



je cuisine

Semaine 45
du 5 au 9
novembre 2018

tu cuisines

il cuisine



Semaine 46
du 12 au 16
novembre 2018

elle cuisine

nous cuisinons

Semaine 47
du 19 au 23
novembre 2018

vous cuisinez

ils aiment



Semaine 48
du 26 au 30
novembre 2018

elles



lundi 5	mardi 6	jeudi 8	vendredi 9
Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf au pesto rouge Haricots verts sautés Emmental Semoule au lait	Potage BIO Filet de poulet sauce brune Purée BIO Yaourt nature BIO Tarte aux pommes BIO	Tartiflette maison Salade verte Petit suisse Compote de fruits BIO	Salade coleslaw Marmite de la mer safranée Riz Camembert BIO Ile flottante
Potage de légumes Sauté de porc à la bordelaise Ebly BIO Brie Fruit frais	Concombre à l'orange Omelette au fromage et pommes de terre Petit moulé nature Fromage blanc aux fruits	Salade de pâtes Cuisse de poulet rôtie aux oignons Haricots beurre Yaourt sucré Fruit frais BIO	Endives au bleu Poisson pané au citron Brocolis à la béchamel Tomme noire Paris-Brest
Pâté en croûte Sauté de volaille forestière Purée aux 2 légumes Fromage blanc Fruit frais	Velouté de courgettes à la vache qui rit Saucisse de Toulouse Frites et ketchup Brie Crème dessert pistache	Carottes BIO Spaghettis à la bolognaise BIO Camembert BIO Yaourt aux fruits BIO	Mini pizza au fromage Emietté de saumon aux 4 épices Riz BIO Assortiment de fromages Compote de fruits BIO
Terrine de la mer Steak haché à la sicilienne Pâtes Yaourt Salade de fruits frais	Salade piémontaise Cordon bleu au citron Epinards à la béchamel Edam Mousse au chocolat	Repas Portugal	Potage de légumes Sauté de dinde à l'ancienne Cœur de blé St Nectaire Fruit frais

Fruits frais : pomme, banane, orange, poire, raisin

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



Restaurant scolaire de Dordives

Menus du 3 au 21 décembre 2018

lundi
3

mardi
4

jeudi
6

vendredi
7

Salade de cœur de palmier et artichaut

Betteraves rouges BIO

Salade verte

Potage de légumes BIO

Sauté de porc à la niçoise BIO

Hachis parmentier maison

Cuisse de poulet grillée

Cassolette de la mer

Petits pois BIO

Chèvre BIO

Haricots verts

Riz BIO

St Paulin

Yaourt aux fruits BIO

Yaourt BIO

Assortiment de fromages

Semoule au lait

Millefeuille

Fruit frais BIO

10

11

13

14

Mousse de canard

Velouté de tomate

Salade d'endives aux noix

Chou rouge aux pommes

Sauté de boeuf à la forestière

Escalope de dinde grillée

Riz façon cantonais

Brandade de potiron

Pâtes BIO

Gratin de chou-fleur et pommes de terre

Riz façon cantonais (riz, petits pois, œufs en omelette)

au poisson

Fromage blanc

Coulommiers

Emmental

Assortiment de fromages

Fruit frais

Crème dessert au chocolat

Fruit frais

Compote de fruits

17

18

20

21

Potage de carottes

Cœur de blé

Repas de Noël

menu du chef

menu du chef

à la bolognaise

Yaourt

Fruit frais

je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent

Semaine 49
du 3 au 7 décembre 2018

Semaine 50
du 10 au 14 décembre 2018

Semaine 51
du 17 au 21 décembre 2018

api

Conception C. Api

Fruits frais : pomme, banane, orange, kiwi, poire, clémentine

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

Pour plus d'informations rdv sur www.api-restauration.com