

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Septembre,
L'ultra fondant



Le dicton de la semaine : Bel automne vient plus souvent que beau printemps

	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>	<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>
	SALADE DE PÂTES (TORTIS, TOMATE, CONCOMBRE ET FÊTA)	SALADE COMPOSÉE	MACÉDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	RILLETES DE PORC ET CORNICHONS
	OMELETTE FROMAGE	ÉMINCÉ DE BŒUF	CÔTE DE PORC GRILLÉE	ESCALOPE DE POULET (FRAIS LR) À LA NORMANDE	POISSON DU JOUR
	COURGETTES SAUTÉES BIO	Frites BIO	CAROTTES ET LENTILLES BRAISÉES	HARICOTS VERTS ET SEMOULE	RIZ AUX LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS VANILLE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES BIO	FRUIT DE SAISON BIO

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Septembre,
L'ultra fondant



Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>	<i>Adelphe</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>Aimé</i>
	TOMATES BIO VINAIGRETTE AU BASILIC	SALADE AU MAÏS ET CROUTON	ŒUF MIMOSA (LR)	PASTÈQUE	SALADE DE CHOU CHINOIS AU THON
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	PÂTES BOLOGNAISE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	EMINCÉ DE PORC AUX OLIVES (FRAIS VF)	POISSON DU JOUR (FRAIS) MEUNIERE
	PETITS POIS AU JUS	(BŒUF BIO)	HARICOTS BEURRE	BLÉ PILAF	MOUSSELINE DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	ENTREMETS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	BANANE BIO AU FOUR	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Septembre,
L'ultra fondant



Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne

	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>
	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CRÊPES AU FROMAGE	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE TOMATES BIO	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS
	NORMANDIN DE VEAU À L'ÉCHALOTE	SAUTÉ DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OIGNONS	RÔTI DE PORC AU CAMEL	SPAGHETTIS	POISSON PANÉ
	TOMATES PROVENÇALES ET SEMOULE	CAROTTES BIO (FRAIS) ET BOULGOUR	RIZ CANTONNAIS	CARBONARA	GRATIN DE BROCOLIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT SAISON BIO	L'ULTRA FONDANT

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Septembre,
L'ultra fondant



Le dicton de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

C'est l'Automne !

	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Constant</i>	<i>Thècle</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Vincent</i>
	CÈLERI BIO	SALADE BIO ET SURIMI	LENTILLES BIO À L'ÉCHALOTES	RILETTES DE THON	CAROTTES BIO AU CITRON
	SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	TAJINE D'AGNEAU (FRAIS)	PILON DE POULET (FRAIS LR)	ESCALOPE DE PORC AU CURRY (FRAIS VF)	POISSON DU JOUR (FRAIS)
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE AUX RAISINS ET LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES	PUREE D'ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE A LA CRÈME
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	POMMES AU FOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME RENVERSÉE (AU LAIT BIO)

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Septembre,

L'ultra fondant



Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Jérôme</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Léger</i>	<i>Gérard</i>	<i>Capucin</i>
	CHOU AUX NOIX	ASSIETTE DE CRUDITÉS	TABOULÉ A LA MENTHE BIO	DUO DE CÉLERI BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE
	ŒUFS BROUILLÉS	RÔTI DE BŒUF	ESCALOPE DE PORC MOUTARDE	CUISSE DE POULET (LR FRAIS)	POISSON DU JOUR (FRAIS)
	CAROTTES BIO ET BOULGOUR BIO	POMMES NOISETTES	POELÉE DE LEGUMES FRAIS	AUBERGINES A LA TOMATE	POMMES VAPEUR BIO ET LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT SAISON	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

La Chronique Culinaire

En Octobre,

Tarte paillason
poireaux pommes de terre

1ère Rencontre du Goût ! HAPPY TARTERIE



Fêtons les

	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>	<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>
	CŒURS DE PALMIERS EN SALADE	TARTE SALÉE HAPPY TARTERIE	SALADE DE RIZ BIO AU THON	ŒUF AU CURRY	CAROTTES BIO RÂPÉES
	NUGGETS DE POULET	HACHE DE BŒUF	RÔTI DE VEAU AUX HERBES - FRAIS VBF	EMINCE DE PORC ANANAS	POISSON DU JOUR
	DUO DE COURGETTES BIO ET POTIRON	DUO DE LEGUMES BIO POELÉS	CHOU FLEUR SAUTÉ	FARFALES AU FROMAGE	JULIENNE DE LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT BIO	COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME CHOCOLAT

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

La Chronique Culinaire

En Octobre,

Tarte paillason
poireaux pommes de terre



Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute

Fêtons les

	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
	<i>Juste</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Edwige</i>	<i>Baudoin</i>	<i>Luc</i>
	SALADE COMPOSÉE	BOUCHÉE A LA REINE	POTAGE DE LÉGUMES	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO ET MAÏS
	STEAK HACHE DE VEAU	BŒUF AUX CAPRES	POITRINE DE PORC CAMEL	POULET RÔTI (LR FRAIS) À L'ESTRAGON	POISSON DU JOUR (FRAIS)
	CAROTTES SAUTÉES BIO ET PÂTES	POMMES AU FOUR ET HARICOTS VERTS	BLÉ PILAF AUX PETITS LÉGUMES	GRATIN DE CHOU FLEUR BÉCHAMEL (FRAIS)	RIZ CRÉOLE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
	YAOURT BIO	FRUIT SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE HAPPY TARTERIE	FRUIT DE SAISON BIO



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Octobre,

Tarte paillason
poireaux pommes de terre



Le dicton de la semaine : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

Menus Centre de loisirs

	lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>	<i>Jean de C.</i>	<i>Florentin</i>	<i>Crépin</i>
	SALADE COLESLAW	SALADE BIO AU FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	TARTE PAILLASSON DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX	CRÈME DE POTIRON
	CHIPOLATAS BIO	AGNEAU AU CURRY	ESCALOPE DE VOLAILLE CHAMPIGNONS	RÔTI DE PORC AU JUS	POISSON PANE ET CITRON
	LENTILLES BIO	SEMOULE AUX RAISINS	HARICOTS BEURRE	PETITS POIS AU JUS	PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT BIO	ENTREMET VANILLE



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Octobre,



Tarte paillason

poireaux pommes de terre



Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

Menus Centre de loisirs

	lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre 	vendredi 01 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Simon, Jude</i>	<i>Narcisse</i>	<i>Bienvenue</i>	<i>Quentin</i>	<i>Toussaint</i>
	BETTERAVE MIMOSA BIO	CHOU RAPÉ BIO	SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUTS	VERRINE DE POTIMARON	Fermé 
	TORTILLA AUX HERBES	ROTI DE BŒUF AUX OLIVES	CÔTE DE PORC GRILLÉE	éMINCÉ DE VOLAILLE A LA TOMATE	
	POÊLÉE DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS	POMMES RISSOLÉES	SALSIFIS AU JUS	GRATIN DE PATATE DOUCE	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	MIMOLETTE	
	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT	FRUIT BIO	MOUSSE DE CHOCOLAT D'HALOWEN A LA CLEMENTINE	