



# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**



Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

	lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
<i>Fétons les</i>	Fiacre	Aristide	Gilles	Ingrid	Grégoire
	MELON	<b>CAROTTES RAPEES BIO</b>	<b>PASTÈQUE BIO</b>	TOMATE VINAIGRETTE	MELON JAMBON DE PAYS
	TOMATE FARCIE	COUSCOUS (MERGUEZ ET PILONS DE POULET)	RÔTI DE PORC AUX OLIVES	FILET DE DINDE	<b>BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATES</b>
	<b>RIZ BIO</b>	<b>SEMOULE BIO ET LÉGUMES</b>	GRATIN DE BROCOLIS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BOULGOUR
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMMES	CREME VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître

Eétons les

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Bertrand	Reine	Nativité N.-D.	Alain	Inès
<b>SALADE DE RIZ BIO</b> 	RADIS A LA CROQUE	TOMATE MOZZARELLA AU PESTO	OEUF MIMOSA	<b>SALADE DE PÂTES BIO</b> 
CALAMARS A LA ROMAINE	ÉCHINE DE PORC A LA MOUTARDE	ROUGAIL DE SAUCISSES	<b>POULET LABEL ROUGE RÔTI</b> 	POISSON DU JOUR
RATATOUILLE	<b>PIPERADE ET SEMOULE BIO</b> 	<b>RIZ BIO</b> 	TIAN DE LÉGUMES	<b>GRATIN AUX COURGETTES BIO</b> 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.















# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

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

	Repas végétarien 	Repas végétarien 		
Fêtons les	lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre
	Aimé	La Ste Croix	Roland	Edith
	<b>TABOULE (À LA SEMOULE BIO)</b> 	<b>CAROTTES RAPEE BIO</b> 	CONCOMBRE AU MAÏS	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</b> 
	QUICHE AU FROMAGE	STEAK HACHÉ	LASAGNES RICOTTA EPINARDS	TAJINE D'AGNEAU
	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	POMMES DE TERRE SAUTÉES	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	<b>BOULGOUR BIO ET LÉGUMES</b> 
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	LAITAGE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b> 
				<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</b>
				POISSON DU JOUR
				HARICOTS PLATS A LA PERSILLADE
				FROMAGE
				FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

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

## Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
	Davy	Matthieu	Candide	Constant	Thècle
	<b>TOMATE BIO AU BASILIC</b>	<b>SALADE DE PÂTES BIO</b>	MELON JAUNE ET VERT	<b>SALADE DE DE CONCOMBRE BIO ET POIVRON</b>	PASTÈQUE
	ROTI PORC À LA MOUTARDE	CORDON BLEU DE VOLAILLE	PAELLA VEGETARIENE	<b>PÂTES BIO SAUCE BOLOGNAISE</b>	BRANDADE DE POISSON
	COEUR DE BLÉ PILAF	<b>COURGETTE ET CAROTTES BIO SAUTEES</b>		<b>(AU BOEUF BIO)</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>
	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CREME VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	PANNA COTTA

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.












# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

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

## Repas végétarien

	lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
<i>Fêtons les</i>	Vincent	Venceslas	Michel	Jérôme	Thérèse
	SALADE MEXICAINE	<b>CAROTTES BIO VINAIGRETTE</b> 	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS ET ÉCHALOTE MAIS	<b>SALADE DE PATES BIO COMPOSEE</b> 
	POULET MARINÉ	<b>OMELETTE BIO AUX POMMES DE TERRE</b> 	ÉMINCÉ DE BOEUF THAÏ	RÔTI DE PORC AU JUS	<b>POISSON DU JOUR MSC</b> 
	RIZ	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	TIAN PROVENCAL	PIPERADE	<b>COURGETTES BIO BRAISÉES</b> 
	FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b> 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	ANANAS AU SIROP	<b>YAOURT BIO SUCRÉ</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

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

## Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
	Capucín	Fleur	Bruno	Serge	Pélagie
	<b>SALADE DE CHOUX BLANC BIO</b>	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>TOMATE BIO MOZZARELLA AU PESTO</b>
	<b>POULET LABEL ROUGE RÔTI</b>	PIZZA AUX FROMAGES	CHIPOLATAS GRILLÉES	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MEUNIERE
	POMMES SAUTÉES	<b>SALADE VERTE BIO</b>	LENTILLES CAROTTES	<b>RIZ PILAF BIO</b>	POELEE D'HARICOTS BEURRE
	FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO SPECULOOS</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

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

## Repas végétarien



	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
<i>Fêtons les</i>	Firmin	Wilfried	Géraud	Juste	Thérèse
	SALADE COMPOSÉE	SALADE COLESLAW	OEUF MAYONNAISE	<b>SALADE DE RIZ BIO</b>	RADIS ROSES AU BEURRE
	MOUSSAKA	CHILI SIN CARNE	SAUTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	PILONS DE POULETS RÔTIS	<b>BRANDA DE POISSON AUX POMMES DE TERRE BIO</b>
	<b>SALADE BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b>	<b>CAROTTES BIO ET PANAI SAUTÉS</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AROMATISÉ	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	GATEAU DE MARBRÉ	COMPOTE POMMES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.








# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

Le dicton de la semaine : *Vent d'octobre est la mort des feuilles*

Fêtons les

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Luc	René	Adeline	Céline	Elodie
ROSETTE ET BEURRE	<b>BETTRAVE BIO VINAIGRETTE</b> 	SALADE COMPOSÉE	<b>TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)</b> 	<b>CONCOMBRE BIO AU MAÏS</b> 
BOLOGNAISE DU CHEF	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE GRILLÉE	ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY ET LAIT DE COCO	<b>POISSON DU JOUR MSC</b> 
PENNE	PETITS POIS ET CAROTTES	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	POÊLÉE ASIATIQUE	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	TARTE À LA NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

## CENTRE DE LOISIRS

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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

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






### Repas végétarien



### Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
	Crépin	Dimitri	Emeline	Simon, Jude	Narcisse
	MELANGE CHOUX ROUGE CHOUX BLANC	<b>CAROTTES RAPEES BIO AUX RAISINS SECS</b> 	CELERI FROMAGE BLANC	PATE DE CAMPAGNE	<b>CONCOMBRE BIO</b> 
	COUSCOUS VEGETARIEN	BLANQUETTE DE VEAU	PENNE AU GORGONZOLA	TAJINE AGNEAU	ROTI DE PORC SAUCE ECHALOTE
	(LEGUMES DE COUSCOUS, POIS CHICHES, SEMOULE)	<b>RIZ BIO</b> 		ET SES LEGUMES	HARICOTS BEURRE
	FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE AOP</b> 	FROMAGE	FROMAGE
	CLAFOUTIS AUX RAISINS	<b>YAOURT BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	COMPOTE POMMES POIRES	BEIGNET AUX POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

## CENTRE DE LOISIRS

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.




**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

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

### Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 01 novembre	mardi 02 novembre	mercredi 03 novembre	jeudi 04 novembre	vendredi 05 novembre
	Toussaint	Défunt	Hubert	Charles	Sylvie
		CHORIZO DOUX CORNICHONS	POIREAU VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE RIZ
		COTE DE PORC A LA MOUTARDE	RAVIOLE RICOTTA ÉPINARDS	BOULETTES AGNEAU TOMATES	POISSON DU JOUR
		HARICOTS VERTS		<b>BOULGOUR BIO</b> 	PETITS POIS CAROTTES
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	MOUSSE CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

