






RGC RESTAURATION ANNEE 2010/2011

MENUS SCOLAIRES DE SAINT LEU LA FORET

MENU DU LUNDI 04 OCTOBRE AU VENDREDI 08 OCTOBRE





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>04-oct</i>	<i>05-oct</i>	<i>06-oct</i>	<i>07-oct</i>	<i>08-oct</i>
TOMATE <i>DEMI-POMELOS ET SUCRE</i>	BETTERAVES CUITES VINAIGRETTE <i>CELERI REMOULADE</i>	SAUCISSON SEC & CORNICHON <i>GALANTINE DE VOLAILLE & CORNICHON</i>	CONCOMBRES BULGARE <i>SALADE ANTILLAISE</i>	SALADE DE RIZ NICOIS 70% <i>SALADE DE BLE 30%</i>
STEAK HACHE SAUCE TOMATE  HARICOTS BEURRE PERSILLES ET POMMES VAPEUR	SAUCISSE DE STRASBOURG S/P: saucisse de volaille LENTILLES AU JUS 	ESCALOPE DE POULET SAUCE CREME POEELE FORESTIERE	ROTI DE BŒUF A L'ESTRAGON PATES 	FILET DE POISSON SAUCE AUREORE JULIENNE DE LEGUMES 
CHANTENEIGE <i>RONDELE NATURE</i>	FROMAGE TYPE EDAM <i>TOMME BLANCHE</i>	YAOURT NATURE 	PETIT FILOU AUX FRUITS <i>PETIT SUISSE SUCRE</i>	FROMAGE TYPE MIMOLETTE <i>CARRE</i>
FRUIT <i>FRUIT</i>	PARIS BREST <i>ECLAIR AU CHOCOLAT</i>	FRUIT (1) <i>FRUIT (2)</i>	COMPOTE POMMES/ANANAS <i>COCKTAIL DE FRUITS</i>	FRUIT (1) <i>FRUIT (2)</i>

RGC RESTAURATION ANNEE 2010/2011

MENUS SCOLAIRES DE SAINT LEU LA FORET

MENUS DU LUNDI 11 OCTOBRE AU VENDREDI 15 OCTOBRE

SEMAINE: LES REGIONES DE France





LUNDI <i>11-oct</i>	MARDI <i>12-oct</i>	MERCREDI <i>13-oct</i>	JEUDI <i>14-oct</i>	VENDREDI <i>15-oct</i>
CHAMPIGNONS REMOULADE	SALADE DE RIZ NICOISE	SALADE DE HARENG ET POMMES DE TERRE A L'HUILE	QUICHE AU FROMAGE	SAUCISSON AL'AIL & CORNICHON <i>S/P: galantiine de volaille</i>
CUISSÉ DE POULET AU JUS GRATIN DE POMMES DE TERRE 	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE RAGOUT DE LEGUMES A LA PROVE 	ENDIVES AU JAMBON SAUCE BLANCHE SALADE VERTE	CHOUCROUTE LEGUMES CHOUCROUTE	CASSOLETTE DE POISSON BRETONNE BLE 
CANTAL	FROMAGE BLANC FRUITE	FROMAGE 	TOMME 	CAMEMBERT
FRUIT	GATEAU BASQUE	GAUFRE	MIRABELLES AU SIROP	POMME

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel
Les plats en caractères gras correspondent au menu unique "service à table" et les plats en caractères italiques aux choix supplémentaires du "self-service"

RGC RESTAURATION ANNEE 2010/2011

MENUS SCOLAIRES DE SAINT LEU LA FORET

MENUS DU LUNDI 18 OCTOBRE AU VENDREDI 22 OCTOBRE





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>18-oct</i>	<i>19-oct</i>	<i>20-oct</i>	<i>21-oct</i>	<i>22-oct</i>
<p style="text-align: center;">BETTERAVES AU MAÏS</p> <p style="text-align: center;"><i>POIREAUX VINAIGRETTE</i></p>	<p style="text-align: center;">SALADE DE TOMATES</p> <p style="text-align: center;"><i>SALADE VERTE AUX DES D'EMMENTAL</i></p>	<p style="text-align: center;">SALADE DE PATES FARANDOLE</p> <p style="text-align: center;"><i>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</i></p>	<p style="text-align: center;">ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p style="text-align: center;"><i>PATE DE CAMPAGNE & CORNICHON</i></p>	<p style="text-align: center;">CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p style="text-align: center;"><i>RADIS & BEURRE</i></p>
<p style="text-align: center;">RAVIOLIS</p> <p style="text-align: center;">AVEC FROMAGE RAPE</p>	<p style="text-align: center;">FILET DE LIEU SAUCE BASILIC</p> <p style="text-align: center;">PUREE CRECY </p>	<p style="text-align: center;">ROTI DE PORC AU JUS S/P: rôti de dinde</p> <p style="text-align: center;">POELEE DE LEGUMES </p>	<p style="text-align: center;">CUISSE DE POULET ROTIE AU JUS</p> <p style="text-align: center;">POMMES SAUTEES</p>	<p style="text-align: center;">POISSON PANE & CITRON</p> <p style="text-align: center;">POELEE DE LEGUMES </p>
<p style="text-align: center;">YAOURT </p>	<p style="text-align: center;">BRIE</p> <p style="text-align: center;">SAMOS</p>	<p style="text-align: center;">FROMAGE TYPE SAINT NECTAIRE</p> <p style="text-align: center;"><i>ROUY</i></p>	<p style="text-align: center;">FROMAGE BLANC SUCRE</p> <p style="text-align: center;"><i>YAOURT NATURE SUCRE</i></p>	<p style="text-align: center;">VACHE QUI RIT</p> <p style="text-align: center;"><i>FROMAGE TYPE GOUDA</i></p>
<p style="text-align: center;">FRUIT (1)</p> <p style="text-align: center;"><i>FRUIT (2)</i></p>	<p style="text-align: center;">COMPOTE DE POMMES</p> <p style="text-align: center;"><i>COMPOTE POMMES/BANANE</i></p>	<p style="text-align: center;">LIEGEOIS AU CAFE</p> <p style="text-align: center;"><i>CREME DESSERT PRALINE</i></p>	<p style="text-align: center;">FRUIT (1)</p> <p style="text-align: center;"><i>FRUIT (2)</i></p>	<p style="text-align: center;">CREME DESSERT CHOCOLAT</p> <p style="text-align: center;"><i>CREME DESSERT VANILLE</i></p>

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel
 Les plats en caractères gras correspondent au menu unique "service à table" et les plats en caractères italiques aux choix supplémentaires du "self-service"

RGC RESTAURATION ANNEE 2010/2011

MENUS SCOLAIRES DE SAINT LEU LA FORET

MENUS DU LUNDI 25 OCTOBRE AU VENDREDI 29 OCTOBRE

LUNDI <i>25-oct</i>	MARDI <i>26-oct</i>	MERCREDI <i>27-oct</i>	JEUDI <i>28-oct</i>	VENDREDI <i>29-oct</i>
DEMI-POMELOS ET SUCRE <i>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</i>	SALADE ICEBERG <i>BETTERAVES CRUES RAPEES VINAIGRETTE</i>	POTAGE DE LEGUMES 60% <i>POTAGE DE TOMATE 40%</i>	CREPE AU FROMAGE <i>QUICHE AU FROMAGE</i>	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE <i>SALADE D'ENDIVES</i>
PAUPIETTE DE VEAU DIJONNAISE RIZ 	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME HARICOTS VERTS	HAMBURGER POTATOES	ROTI DE BŒUF AU JUS RATATOUILLE 	FILET DE HOKI A L'ARMORICAINE PUREE CRECY 
FROMAGE BLANC SUCRE <i>YAOURT AROME</i>	FROMAGE TYPE SAINT PAULIN <i>FROMAGE TYPE MIMOLETTE</i>	TOMME BLANCHE <i>SAINT MORET</i>	YAOURT NATURE SUCRE <i>YAOURT AROME</i>	FROMAGE TYPE MIMOLETTE <i>BLEU</i>
FRUIT (1) <i>FRUIT (2)</i>	COMPOTE 	TARTE AUX POMMES <i>TARTE AUX POIRES BORDALOU</i>	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT <i>LIEGEOIS VANILLE CAMEL</i>	FRUIT (1) <i>FRUIT (2)</i>

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel
 Les plats en caractères gras correspondent au menu unique "service à table" et les plats en caractères italiques aux choix supplémentaires du "self-service"