



Restaurant Scolaire de Feneu

MENU DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 SEPTEMBRE

lundi 2 septembre 2019

Tomates mozzarella

Poulet rôti

Frites

Glace

mardi 3 septembre 2019

Saucisson sec

Boeuf mironton (viande locale)

Carottes

St Paulin

Fruit de saison

mercredi 4 septembre 2019

Melon

Filet de poisson meunière au citron

Gratin de courgettes et Pommes de terre

Pêche au coulis

jeudi 5 septembre 2019

Betteraves ciboulette

Escalope de porc moutarde et thym (viande locale)

Coeur de blé

Camembert

Fruit de saison

vendredi 6 septembre 2019

Concombre vinaigrette

Ragoût de poisson provençal

Haricots beurre

Yaourt aromatisé et son biscuit

Produit local



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Restaurant Scolaire de Feneu

MENU DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE

lundi 9 septembre 2019

Salade verte locale au maïs
Sauté de porc à l'ananas (viande locale)
Farfalles

Fromage blanc au spéculoos


mardi 10 septembre 2019

Melon
Poisson du marché
Blé
Brie
Fruit de saison

mercredi 11 septembre 2019

Mousse de foie
Boules d'agneau sauce curry
Légumes couscous
Chèvre
Fruit de saison

jeudi 12 septembre 2019

Salade de tomates
Sauté de boeuf au paprika (viande locale)
Purée de céleri
L'ultra fondant 

vendredi 13 septembre 2019

Salade de perles marines
Aiguillettes de volaille sauce camembert
Haricots verts
Emmental
Fruit de saison

Produit local



Nos 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 Feneu

MENU DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 SEPTEMBRE

lundi 16 septembre 2019

Carottes à l'orange
Paupiette de veau façon Marengo
Purée de brocolis
Carré Ligueil
Tarte normande

mardi 17 septembre 2019

Salade de haricots verts
Gratin de poisson façon crumble
Riz

Fruit de saison

mercredi 18 septembre 2019

Tomate au thon
Mijoté de porc sauce au cidre
Carottes Vichy

Crème à la vanille

jeudi 19 septembre 2019

Taboulé de chou-fleur
Emincé de boeuf sauce poivre légère
Pommes rissolées
Entrammes bio
Fruit de saison

vendredi 20 septembre 2019

Concombre à la crème
Escalope de dinde sauce estragon
Ratatouille

Semoule au caramel

Produit bio



Nos 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 Feneu

MENU DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 SEPTEMBRE

lundi 23 septembre 2019

Melon et pastèque
Sauté de poulet tikka massala
Boulgour

Petit suisse sucré

mardi 24 septembre 2019

Salade de lentilles
Quiche sans pâte tomate mozzarella
Salade verte
Camembert
Fruit de saison

mercredi 25 septembre 2019

Carottes râpées
Cordon bleu
Pâtes
Tomme blanche
Poire au caramel

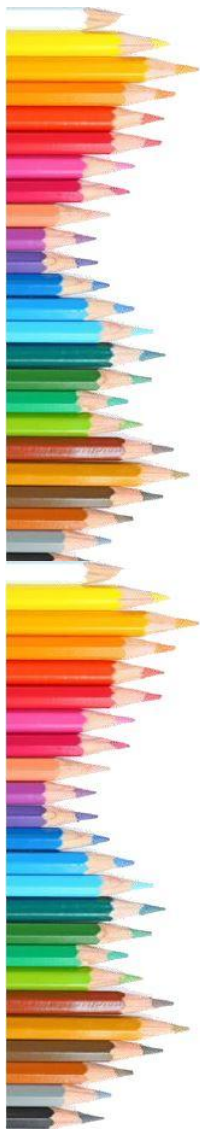
jeudi 26 septembre 2019

Rillettes de thon sur toast
Chipolatas
Gratin de chou-fleur
Chèvre
Fruit de saison

vendredi 27 septembre 2019

Betteraves vinaigrette
Parmentier de poisson
Salade verte

Fromage blanc nature



Nos 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 Feneu

MENU DU LUNDI 30 AU VENDREDI 4 OCTOBRE

lundi 30 septembre 2019

Concombre sauce bulgare
Tomate **farci**e (viande locale)
Riz

Mousse au chocolat

mardi 1 octobre 2019

Chou-fleur sauce cocktail
Poisson du marché
Semoule
Petit suisse nature
Fruit de saison

mercredi 2 octobre 2019

Tomate vinaigrette
Steak haché de veau sauce moutarde
Poêlée de légumes

Fromage blanc sucré

jeudi 3 octobre 2019

Salade verte aux croûtons
Poulet rôti
Pommes rissolées
Gouda
Fruit de saison

vendredi 4 octobre 2019

Rillettes de porc
Emincé de boeuf local
Carottes

Riz au lait



Produit local



Nos 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 Feneu


Rencontre du goût : Happy Tarterie

MENU DU LUNDI 7 AU VENDREDI 11 OCTOBRE

lundi 7 octobre 2019

Velouté de légumes bio
Fricassée de volaille à la crème (viande et crème bio)
Pâtes bio
Entrammes bio
Jus de fruit bio

mardi 8 octobre 2019


Mousse de sardines
 **Tarte paillason p. de terre poireaux**
Salade

Liégeois à la vanille

mercredi 9 octobre 2019


Taboulé oriental
Jambon grillé au miel
Ratatouille
Comté
Fruit de saison

jeudi 10 octobre 2019

Quiche parfumée d'été 
Filet de poisson sauce ciboulette
Purée de courgettes

Petits suisses aromatisés

vendredi 11 octobre 2019

Salade Chef *
Emincé de boeuf sauce échalotes (viande locale)
Haricots beurre
Brie
 **Tarte ganache aux 2 chocolats**

* Salade Chef : salade, dés de tomate, maïs, croûtons, dés de fromage

Produit bio

Produit local



Nos 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 Feneu

MENU DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 OCTOBRE

lundi 14 octobre 2019

Potage de légumes
Pizza jambon fromage
Salade verte

Fruit de saison

mardi 15 octobre 2019

Salade de blé à la mimolette
Gratin d'oeufs durs à la florentine

Mimolette
Gâteau au chocolat

mercredi 16 octobre 2019

Velouté de potiron
Chipolatas (viande locale)
Lentilles

Entremets caramel

jeudi 17 octobre 2019

Salade coleslaw
Emincé de boeuf aux oignons (viande locale)
Pommes sautées

Yaourt nature sucré

vendredi 18 octobre 2019

Toast au thon
Escalope de dinde
Chou-fleur
Saint Morêt
Jus de fruit

Produit bio
Produit local



Nos 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.