






Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 1er au 5 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MELON	CELERI RAVE SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRE A LA CREME	 SALADE DE RIZ BIO ET POIVRONS
BOLOGNAISE	TORTILLA POMMES DE TERRE AUX HERBES	 CHIPOLATA LOCALE	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AUX HERBES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
 TORTIS BIO	COURGETTES BRAISEES	 LENTILLES BIO	POMMES RISSOLEES	TOMATE PROVENCALE
BRIE	TOMME NOIRE	FROMAGE	 YAOURT NATURE HVE	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

Local 








Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 8 au 12 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	 TABOULE (SEMOULE BIO)	 CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE	RADIS ET BEURRE
SAUTE DE POULET AUX OLIVES	 COLOMBO DE POISSON MSC	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE	LASAGNES VEGETALES	 ROUGAIL SAUCISSES LOCALES
HARICOTS BEURRE PERSILLES	POEELE DE COURGETTES ET D'AUBERGINES	POMMES DE TERRE SAUTEES	SALADE	 RIZ BIO
GOUDA	 FROMAGE BLANC NATURE HVE	FROMAGE	SAINT PAULIN	BLEU
FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	 YAOURT AROMATISE HVE

Local 









Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 15 au 19 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 SALADE POMMES DE TERRE ET OEUFS DURS BIO	SAUCISSON A LAIL	COURGETTES RAPEES	CONCOMBRE A LA CREME	SALADE DE TOMATES
NUGGETS VEGETAUX SAUCE KETCHUP	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	 ROTI DE PORC LOCAL A LA POMME	 FRICASSEE DE POISSON MSC	BOEUF FACON BOURGUIGNON
 HARICOTS VERTS BIO	RATATOUILLE	CAROTTES BRAISEES	 RIZ BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR
 CANTAL AOP	TOMME NOIRE	FROMAGE	 YAOURT NATURE SUCRE HVE	 BRIE BIO
CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	BROWNIE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

Local 

Bio 

Label 

Restaurant Scolaire de Pareennes







Menus semaine du 22 au 26 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	AUTOMNE			
Bio SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL	Bio BETTERAVES BIO AU BLEU ET AUX NOIX	SALADE DE PERLES	MELON	CREPE AU FROMAGE
EMINCE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER A LA PATATE DOUCE	JAMBON BLANC	BOULETTES VEGETALES SAUCE ORIENTALE	FILET DE MERLU SAUCE AUX CREVETTES
Bio PETITS POIS BIO AU JUS	SALADE	Bio GRATIN DE BROCOLI BIO	Bio BOULGHOUR BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLES
PETIT SUISSE NATURE	MIMOLETTE	FROMAGE	TOMME BLANCHE	Bio EMMENTAL BIO
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POIRES	CREME DESSERT CAMEL	SALADE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE

Bio Bio

Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 6 au 10 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RADIS ROSE ET BEURRE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	CONCOMBRE A LA CREME	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AU SURIMI
STEAK HACHE AU VEAU	HAUT DE CUISSE DE POULET	 LASAGNES BOLOGNAISE (VIANDE HACHEE BIO)	 DAHL DE LENTILLES BIO	POISSON MEUNIERE
POMMES ROSTIS	POEELE DE CAROTTES	SALADE VERTE	 RIZ IGP	 EPINARDS BIO A LA CREME
BRIE	EMMENTAL	FROMAGE	 YAOURT SUCRE HVE	TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON	ENTREMETS VANILLE	 FROMAGE BLANC HVE CONFITURE	SALADE DE FRUITS	ECLAIR CHOCOLAT












Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 13 au 17 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			REPAS HALLOWEEN	
SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	 VELOUTE DE BUTTERNUT	CREPE AU JAMBON
CHILI SIN CARNE	AIGUILLETES DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE	JAMBON BRAISE	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	 FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
 RIZ BIO PILAF	 BOULGHOUR BIO	 POEELE DE BROCOLI BIO	 CAROTTES BRAISEES	 HARICOTS VERTS BIO A LETUVEE
BUCHE MI CHEVRE	 YAOURT SUCRE HVE	FROMAGE	MIMOLETTE	 CAMEMBERT BIO
 FROMAGE BLANC HVE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CAMEL	 DESSERT D'HALLOWEEN	FRUIT DE SAISON

