

Restaurant Scolaire de PARENNE

Menus semaine du 1er au 4 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
	 BOLOGNAISE (BOEUF HACHE BIO)	FILET DE DINDE ROTI AU JUS	TORTILLA A L'OIGNON
	 TORTIS BBC	FRITES	COURGETTES BRAISEES
	BRIE	MIMOLETTE	 YAOURT BIO NATURE
	 PUREE DE POMME LOCALE	ABRICOT A LA CREME D'AMANDE	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio 

Label 

Restaurant Scolaire de PARENNE

Menus semaine du 7 au 11 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	PASTEQUE	 TABOULE (SEMOULE BIO)
 SAUTE DE POULET LABEL ROUGE AU CURRY	 CUMBO DE POISSON MSC	 PASTASOTTO BROCOLIS BIO	PONT L'ASCENSION
 BOULGHOUR BIO	POEELE DE COURGETTES ET AUBERGINES	 (PATES BBC)	HARICOTS BEURRE PERSILLES
GOUDA	CHEVRE	 FROMAGE BLANC NATURE BIO	SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON	 YAOURT BIO AROMATISE	QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio 

Label 

Restaurant Scolaire de PARENNE

Menus semaine du 14 au 18 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>FESTIN DES CH'TIS</i>		
MELON	TOAST FACON WELSH	SALADE DE TOMATES	 SALADE DE RIZ BIO AU MAIS ET BETTERAVE
 LASAGNES EPINARDS BIO	CARBONADE FLAMANDE	FRICASSEE DE MERLU MSC	 SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE FACON BLANQUETTE
SALADE	FRITES	 COEUR DE BLE BIO	 CAROTTES BIO BRAISEES
 VACHE QUI RIT BIO	GOUDA	 PETIT SUISSE BIO	BRIE
FRUIT DE SAISON	CREME AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	 ENTREMETS CHOCOLAT (LAIT BIO)

Local 

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de PARENNE

Menus semaine du 21 au 25 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
TARTINE PIZZA FACON MAGARITA	MELON	SALADE DE TOMATE AU BASILIC	 SALADE DE COQUILLETTES BBC SAUCE COCKTAIL
EMINCE DE POULET SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE	COUSCOUS	 HACHIS PARMENTIER (VIANDE HACHEE DE BOEUF BIO)	 FILET DE COLIN MSC SAUCE CREVETTES
 BROCOLIS BIO	 VEGETARIEN (SEMOULE BIO)	SALADE	BUTTERNUT ROTI
 CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	 YAOURT BIO NATURE
FRUIT DE SAISON	 ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	COOKIE

Local 

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de PARENNES

Menus semaine du 28 septembre au 2 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
TOMATE VINAIGRETTE	 SALADE DE PERLES AU SURIMI MSC	 SALADE DE BLE BIO MAIS	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
 SAUTE DE PORC BBC SAUCE CURRY COCO	FILET DE DINDE ROTI DE DINDE SAUCE PROVENCALE	 CORDON BLEU VEGETARIEN	 FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
 RIZ BIO	 HARICOTS VERTS BIO	PIPERADE	PUREE DE POMME DE TERRE
 SAINT NECTAIRE AOP	MIMOLETTE	 YAOURT NATURE BIO	BUCHETTE MI-CHEVRE
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES	CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio 

Label 

Restaurant Scolaire de PARENNES

Menus semaine du 5 au 9 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES	 TABOULE (SEMOULE BIO)	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE AIGRE DOUCE	SAUCISSON A L'AIL
HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI	SAUTE DE BOEUF FACON BOURGUIGNON	DAHL DE LENTILLES CORAIL	 POISSON MEUNIERE MSC
FRITES	POEELE DE COURGETTES	 RIZ BIO PILAF	 GRATIN D'EPINARDS BIO
BRIE	 EMMENTAL BIO	TOMME NOIRE	 PETIT-SUISSE BIO
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE FRUITS	CAKE MARBRE

Local 

Bio 

Label 

Restaurant Scolaire de PARENNES

Menus semaine du 12 au 16 octobre

RENCONTRES DU GOUT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		HALLOWEEN	
SALADE VERTE AUX CROUTONS	FOCCACIA AU BRIE	VELOUTE DE BUTTERNUT	PISSALADIERE DE POIS CHICHES AUX OIGNONS
 CHILI SIN CARNE (HACHE VEGETAL BIO)	 SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE	 LASAGNES BOLOGNAISES (BOEUF BIO)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
 RIZ BIO	HARICOTS BEURRE	PUREE DE POTIMARRON	 GRATIN BROCOLIS BIO ET POMMES DE TERRE
BUCHE MI-CHEVRE	 YAOURT NATURE BIO	MIMOLETTE	 CAMEMBERT BIO
RISONI AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CHEESECAKE AU YAOURT SPECULOOS	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio 

Label 