

RESTAURANT SCOLAIRE DE TRESSES

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019

B REPAS BIO



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade américaine	Concombre ciboulette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Croq blé épinards fromage A	Boulettes d'agneau au jus	Poulet rôti	Filet de lieu sauce citron
	***	Purée de carottes	Ratatouille	Haricots beurre persillés	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Fromage frais sucré	Brie	Saint paulin
DESSERT	Nectarine	Glace bâtonnet	Abricots	Clafoutis aux prunes	Compote de pommes

Salade américaine: p. de terre, maïs, œuf dur, céleri, tomate / Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

B REPAS BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade antillaise	Melon	Salade pastourelle	Haricots verts vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolatas	Rôti de bœuf	Escalope de dinde sauce tomate	Colin pané	Tajine de légumes aux abricots secs A
	P. de terre rissolées	Petits pois cuisinés	Julienne de légumes	Epinards béchamel	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cotentin	***	Fromage blanc sucré	Emmental
DESSERT	Entremets chocolat	Banane	Riz au lait	Prunes	Raisins

* **Plat de remplacement pour les recettes contenant de la viande :**

Semaine 36 :
Lundi : Tortis sauce fromagère
Mercredi : Poisson pané
Jeudi : Omelette

Semaine 37 :
Lundi : Nuggets de blé
Mardi : Omelette
Mercredi : Tarte aux légumes

P.A. n°3



Toutes les recettes sont cuisinées par le chef et son équipe.

L Circuits courts/ Produits locaux

B bio

A Alternatif

C

R

P

V

E

C

S

A

N

S

A

N

S

A

N

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE DE TRESSES

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Semoule fantaisie	Salade arlequin	Melon	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paëlla de poisson	Cordon bleu de volaille	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus	Lasagnes bolognaise
	***	Pêlé môle provençal	Salade verte	Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Nectarine	Pomme	Banane	Moelleux aux poires	Glace

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées persillées	Macédoine mayonnaise	Tomate basilic	Salade Cauchoise	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Estouffade de bœuf	Jambon braisé	Escalope de poulet Vallée d'Auge	Filet de colin sauce curry
	Ratatouille	Coquillettes	Petits pois cuisinés	Carottes braisées	Riz aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Rondelé	***	Pont L'Evêque	Fondu président
DESSERT	Barre Bretonne	Pomme	Semoule au lait vanillée	Tarte Normande	Poire

P.A. n°5

* Plat de remplacement pour les recettes contenant de la viande :

Semaine 38 :
Mardi : Croq épinards
Jeudi : Filet de poisson
Vendredi : Lasagne de légumes

Semaine 39 :
Mardi : Coquillettes sauce fromagère
Mercredi : Poisson pané
Jeudi : Nuggets de blé
Vendredi : Œuf dur



Toutes les recettes sont cuisinées par le chef et son équipe.

Circuits courts/ Produits locaux

bio

Alternatif

Qualité

R

P

S

T

U

V

Ansamble

L

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE DE TRESSES

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 4 Octobre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	Salade du chef	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes	Hachis parmentier	Filet de poisson sauce américaine	Palette de porc à la diable	Poisson meunière citron
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Gouda	Fraidou
DESSERT	Raisin	Flan nappé caramel	Pomme	Banane	Compote pomme cassis

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomate, jambon, œuf dur /Salade italienne: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<p>SEMAINE DU GOUT</p> <p>"DU GOUT ET DES COULEURS"</p>				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

* Plat de remplacement pour les recettes contenant de la viande :

Semaine 40 :
Mardi : Parmentier de poisson
Mercredi : Œuf dur
Jeudi : Croq épinards

Semaine 41 :

P.A. n°2



Circuits courts/ Produits locaux

B bio

A Alternatif



UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Toutes les recettes sont cuisinées par le chef et son équipe.

RESTAURANT SCOLAIRE DE TRESSES

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019



	B REPAS BIO				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Ceuf dur mayonnaise	L Salade verte fromagère	Salade italienne	L Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet au jus	Curry de légumes A	Paupiette de veau sauce champignons	L Sauté de bœuf aux oignons	Blanquette de poisson
	L Purée de potiron	Riz pilaf	Haricots beurre	L Carottes en dés	Boulgour
PRODUIT LAITIER	L Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc nature sucré	Crème anglaise	Edam
DESSERT	L Kiwi	Entremets chocolat	L Poire	Gâteau au yaourt	L Pomme

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019-VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	B REPAS BIO VENREDI
ENTRÉE	L Salade mêlée	L Salade coleslaw	Salade western vinaigrette au ketchup	Salade Marco polo	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steak haché	Filet de colin sauce crevettes	Pizza au fromage	L Sauté de porc au caramel	L Poulet rôti
	Pommes rissolées	Poêlée de légumes	L Salade verte	L Carottes et navets braisés	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Camembert	Fraidou	L Yaourt aromatisé	Tomme grise
DESSERT	Compote de pommes	Far Breton	L Poire	Banane	L Kiwi

P.A. n°2

* Plat de remplacement pour les recettes contenant de la viande :

Semaine 42 :
Lundi : Parmentier de légumes au potiron
Mercredi : Paupiette de poisson
Jeudi : Croq épinards

Semaine 43 :
Lundi : Nuggets de blé
Jeudi : Omelette
Vendredi : Chili de légumes



L Circuits courts/ Produits locaux

B bio

A Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Toutes les recettes sont cuisinées par le chef et son équipe.

RESTAURANT SCOLAIRE DE TRESSES

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 1er Novembre 2019-VACANCES



REPAS BIO

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade d'endives	Chou fleur vinaigrette	1/2 pomelos	Betteraves à l'orange	Toussaint
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage	Bœuf bourguignon	Escalope de poulet sauce crème	Saucisses de Frankfort ketchup	
	Mitonnée de légumes	Semoule	Haricots verts	Purée de potiron	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	***	Mimolette	
DESSERT	Barre bretonne	Pomme	Riz au lait au caramel	Blanc manger au coulis de mangue	

P.A. n°1

Semaine n°45 : du 4 au 9 Novembre 2019



REPAS BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé	Bouillon vermicelle	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili sin carne	Rôti de bœuf	Colin pané citron	Jambon braisé	Filet de lieu sauce curry
	***	Coquillettes	Epinards béchamel	Gratin de chou-fleur	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt aromatisé	Brie	Petit fromage frais ail et fines herbes	Bûchette mi-chèvre
DESSERT	Dessert lacté à la vanille	Poire	Banane	Pomme	Purée de fruits

P.A. n°2

* Plat de remplacement pour les recettes contenant de la viande :

Semaine 44 :
Mardi : Tajine de légumes
Mercredi : Omelette
Jeudi : Poisson pané citron

Semaine 45 :
Mardi : Coquillettes sauce fromagère
Jeudi : Croq épinards



L Circuits courts/ Produits locaux

B bio

A Alternatif



Toutes les recettes sont cuisinées par le chef et son équipe.

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES