

Restaurant scolaire d'Aillant sur Tholon



lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
CAROTTES* RÂPÉES BIO	BETTERAVES* VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES* AU MAÏS	TABOULÉ ORIENTALE	LENTILLES VINAIGRETTE BIO	CAROTTES* RÂPÉES	BETTERAVES* AU MAÏS BIO	SALADE VERTE*
FILET DE POULET	STEAK HACHÉ À LA FONDUE D'ÉCHALOTE	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON BLANC SAUCE FAÇON CHABLISIENNE	ESCALOPE DE POULET	QUENELLES DE BROCHET SAUCE ARMORICAINE	SAUTÉ DE BŒUF	CHOUCROUTE*
HARICOTS BEURRES	POMMES DE TERRE* SAUTÉES OU FRITES	RIZ BIO	PURÉE DE COURGETTES*	HARICOTS BEURRES	RIZ PILAF BIO	FARFALLES	GARNIE
CAMEMBERT	EDAM	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	MIMOLETTE	TOMME BIO	CAMEMBERT
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS*	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	ABRICOTS À LA GRENADINE	FRUIT FRAIS*	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	SALADE COLESLAW*	ROSETTE ET CORNICHON	VELOUTÉ DE CAROTTES* ET LENTILLES CORAIL AU CUMIN	SALADE MEXICAINE	SALADE AUTOMNALE	CÉLÉRI* EN RÉMOULADE
OMELETTE SAUCE TOMATE	CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE	PARMENTIER	STEAK HACHÉ SAUCE BRUNE	AIGUILLETES DE POULET AUX ÉPICES	BLANQUETTE DE VEAU À LA VANILLE ET AU GINGEMBRE	CASSOLETTE DE COLIN AU CURCUMA
MACARONI BIO	CAROTTES* BIO	PETITS POIS AU JUS	AU POISSON	PÂTES BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES	RIZ BIO	ÉPINARDS* À LA CRÈME
EMMENTAL RÂPÉ	SAMOS	BÛCHETTE CHEVRE VACHE	YAOURT NATURE	BOURGIN	CHAUORCE	BRIE	YAOURT NATURE
FRUIT FRAIS*	TARTE AUX POMMES*	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	COMPOTE DE FRUITS	CAKE AUX POIRES* ET AU CUMIN
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
SALADE DE PERLES AUX TOMATES*	MELON*	RILLETES DE THON	SALADE DE TOMATES* AUX POUSSÉS DE SOJA	TABOULÉ	SALAMI - CORNICHON	CONCOMBRES AU BASILIC	SALADE COLESLAW*
HACHÉ DE VEAU SAUCE FROMAGÈRE	PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT	RÔTI DE PORC AUX OLIVES	BOULETTES DE BŒUF SAUCE KEBAB	SAUTÉ DE BŒUF À L'ANCIENNE	HAUT DE CUISSE DE POULET	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	MOULES SAUCE POULETTE
HARICOTS VERTS*	RIZ PILAF BIO	HARICOTS BLANCS PERSILLÉS BIO	LÉGUMES DE COUSCOUS - SEMOULE	DUO CHOU CAROTTES*	HARICOTS VERTS*	SPAGHETTI	FRITES OU POMMES DE TERRE* SAUTÉES
RONDELÉ	CAMEMBERT	PETIT FILOU	MIMOLETTE	TRINQUELIN BIO	PETIT SUISSE	CRÈME ANGLAISE	GOUDA
FRUIT FRAIS*	FLAN CARAMEL	FRUIT FRAIS*	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre	lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
CÉLÉRI* EN RÉMOULADE	CHOUX BLANCS* À LA FRANCO-COMTOISE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE*	SALADE DE HARICOTS BEURRES	PÂTÉ DE CAMPAGNE - CORNICHON	VELOUTÉ DE POTIMARRON	CAROTTES* RÂPÉES
HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	CHIPOLATAS SAUCE AUX OIGNONS	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	CHILI	SAUTÉ DE BŒUF AU CIDRE	SAUMON SAUCE OSEILLE	HACHÉ DE VEAU SAUCE MOUTARDE	ÉCHINE DE PORC 1/2 SEL
PURÉE DE POMMES DE TERRE*	COQUILLETES AU BEURRE BIO	CHOUX FLEUR*	CON CARNE	POMMES DE TERRE* CAMPAGNARDE	ÉPINARDS À LA CRÈME BIO	CHOUX FLEUR PERSILLÉ	LENTILLES BIO
YAOURT BIO	EDAM	GOUDA	CARRÉ FRAIS	CROQ LAIT	MIMOLETTE	YAOURT VANILLE	COULOMMIERS
FRUIT FRAIS*	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FRUIT FRAIS*	POIRES* AU CASSIS	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	GAUFRE AU SUCRE	FLAN CHOCOLAT