



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



### La Chronique Culinaire

### La Chronique Culinaire

En Septembre,

### Tarte Extrêmement Normande

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : *Août couve, Septembre fait naître*

### Repas végétarien



	lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>	<i>Rosalie</i>
	MELON	PASTEQUE	FRIAND AU FROMAGE	MELON	SALAMI ET CORNICHONS
	STEAK HACHE GRILLE	POULET LOCAL	SAUTE DE PORC LOCAL A LA TOMATE	LASAGNES VEGETARIENNES	POISSON PANE ET CITRON
	PATES	POTATOES	POEELE DE COURGETTES	SALADE DE SAME	PUREE DE BROCOLIS
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	GLACE	TARTE MAISON	MOUSSE AU FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

### GOUTERS

### PAIN ET PATE DE FRUITS FRUIT DE SAISON



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

### La Chronique Culinaire



### La Chronique Culinaire

En Septembre,

### Tarte Extrêmement Normande

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

*Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir*



### Repas végétarien

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité N.-D.</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>	<i>Adelphe</i>
	CREPE AU FROMAGE	MELON	TOMATES	SALADE COMPOSEE AUX RADIS ROSES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	BOULETTES VEGETALES	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	HAUT DE CUISSE GRILLE	AXOA DE VEAU	POISSON FRAIS
	LENTILLES CUISINEES		PETITS POIS ET CAROTTES	RIZ CREOLE	BOULGOUR
	CAROTTES	SALADE LOCALE RAISONNEE			RATATOUILLE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE LOCAL	FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT FERMIER ET BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE
	GLACE	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

**GOUTERS**

**PAIN ET FROMAGE  
JUS DE FRUITS**



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

### La Chronique Culinaire

### La Chronique Culinaire

En Septembre,

### Tarte Extrêmement Normande

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.



Le dicton de la semaine : *Bel automne vient plus souvent que beau printemps*

### Repas végétarien



	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>
	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	<b>TOMATE</b>	SALADE COMPOSÉE	PASTEQUE	SALADE VERTE MIMOSA
	CORDON BLEU	<b>RAVIOLES RICOTTA EPINARDS SAUCE BLANCHE</b>	POULET GRILLE	HACHIS PARMENTIER	FILET DE POISSON MEUNIERE
	CAROTTES BRAISEES	<b>FROMAGE RAPE</b>	PIPERADE	SALADE LOCALE RAISONNEE	BLE PILAF AUX LEGUMES
	POMMES VAPEUR	<b>SALADE VERTE</b>	RIZ CREOLE		
	CREME DESSERT LOCALE	<b>FRUIT DE SAISON</b>	FROMAGE OU LAITAGE	CREME ANGLAISE	FROMAGE OU LAITAGE
	BISCUIT	<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>	SMOOTHIE BANANE	GATEAU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

**GOUTERS**

**PAIN ET PATE A TARTINER  
FRUIT DE SAISON**



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

### La Chronique Culinaire



La Chronique Culinaire

En Septembre,

**Tarte Extrêmement Normande**

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

*Le dicton de la semaine : L'hirondelle en septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne*



### Repas Américain

### Repas végétarien



	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Candide</i>	<i>Constant</i>	<i>Thièle</i>	<i>Hermann</i>
	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ŒUFS MAYONNAISE	SALADE DE CRUDITES AUX DES DE VOLAILLE	CAROTTES LOCALES RAPEES
	CHEESE BURGER	ROTI DE PORC	PIZZA VEGETARIENNE DU CHEF	POISSON FRAIS	POULET ROTI LOCAL AU LAIT DE COCO
	FRITES SAUCE BARBECUE	PATES	HARICOTS VERTS PERSILLES	GRATIN DAUPHINOIS	SEMOULE
	LAITAGE	POELEE DE COURGETTES		FROMAGE OU LAITAGE	BROCOLIS AU SESAME
	DONUT	FROMAGE	PETITS SUISSIS ET BISCUIT	FRUIT	FROMAGE DE BREBIS LOCAL
		COMPOTE			FRUIT DE SAISON

**GOUTERS**

**FRUIT DE SAISON  
PAIN ET CHOCOLAT**



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

### La Chronique Culinaire

### La Chronique Culinaire

En Septembre,

### Tarte Extrêmement Normande

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.



Le dicton de la semaine : *Septembre se nomme le Mai de l'automne*



### Repas végétarien

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	<i>Jérôme</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Léger</i>
	RILLETES DE SARDINES	TOMATE EN SALADE	ASSIETTE DE CRUDITES	POMELOS	BETTERAVES VINAIGRETTE
	ROUGAIL DE SAUCISSES	AXOA DE BŒUF	QUICHE MAISON	BROCHETTE DE POISSON GRATINÉE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
	PUREE DE PETITS POIS	RIZ CREOLE	SALADE VERTE	ET SES LEGUMES	SALADE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	BARRE PATISSIERE	SEMOULE	FROMAGE OU LAITAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT VANILLE	FRUIT DE SAISON	GLACE

### GOUTERS

### PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

### Le dicton de la semaine : 1ère Rencontre du Goût ! Les farcis

	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>	<b>Repas végétarien</b> <i>Pélagie</i>	<i>Denis</i>
	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	<b>SALADE DE TOMATES</b>	MACEDOINE MAYONNAISE
	STEAK HACHE SAUCE PIQUILLOS	POULET ROTI AUX EPICES	SAUTE DE BŒUF	<b>LASAGNES AUX LEGUMES</b>	PAELLA OCEANE
	COQUILLETES	BOULGOUR	POMMES DE TERRE VAPEUR		(POISSON, FRUITS DE MER, CHORIZO)
		AUX PETITS LEGUMES		<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	PETIT SUISSE
	YAOURT ET BARRE PATISSIERE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	<b>CRUMBLE MAISON AUX FRUITS</b>	FRUIT DE SAISON
		ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON		
<b>GOUTERS</b>			<b>GAUFRE ET JUS DE FRUITS YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>Fêtons les anniversaires !</b>	



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les 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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

**Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.**

*Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant*

### Repas végétarien



	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>	<i>Juste</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Edwige</i>
	<b>ŒUF MIMOSA</b>	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE VERTE ET TOAST DE FROMAGE	POMELOS	BOUILLON VERMICELLE
	<b>QUENELLES SAUCE FINANCIERE</b>	COTE DE PORC	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CUMIN	PATES CARBONARA	POISSON MEUNIERE
	<b>SEMOULE</b>	LENTILLES AUX CAROTTES	CHOU FLEUR PERSILLE	HARICOTS VERTS PERSILLES	EPINARDS BECHAMEL
	<b>FROMAGE</b>	FROMAGE OU LAITAGE	TORTIS AU BEURRE	FROMAGE OU LAITAGE	BLE PILAF
	<b>FRUIT DE SAISON</b>	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
			CHOUX A LA CREME SAUCE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON

**GOUTERS**

**PAIN ET CHOCOLAT  
FRUIT DE SAISON**



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les 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.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**

**Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.**

*Le dicton de la semaine : 1ère Rencontre du Goût ! Les farcié*

### MENUS CENTRE LOISIRS

*Fêtons les*

	lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>	<i>Jean de C.</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	POTAGE FERMIER	CELERI AUX POMMES FRUIT	CAROTTES LOCALES RÂPEES	DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	POULET BASQUAISE	ROTI DE PORC LOCAL	FILET DE POISSON
	SALADE VERTE DE SAME	SEMOULE AU JUS	COQUILLETES AU BEURRE	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ CREOLE
	FROMAGE OU LAITAGE	POELEE DE BROCOLIS AU SESAME	FROMAGE OU LAITAGE	SALADE VERTE DE SAME	CAROTTES LOCALES BRAISEES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CREME DESSERT LOCALE	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

**GOUTERS**

**PAIN ET PATE A TARTINER  
JUS DE FRUITS**





## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

*Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute*

### MENUS CENTRE LOISIRS

	lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Dimitri</i>	<i>Emeline</i>	<i>Simon, Jude</i>	<b>Repas Halloween</b> <i>Narcisse</i> 	<i>Bienvenue</i>
	POTAGE DE LEGUMES	BOUILLON VERMICELLE	RILLETES AU SURIMI	VELOUTE DE CAROTTES AU CUMIN	BETTERAVES VINAIGRETTE
	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	GRATIN DE CHOUX FLEUR	PATES CARBONARA	PARMENTIER AU POTIRON	POISSON AU CITRON
	NAVETS POELES	POMMES DE TERRE ET JAMBON	SALADE VERTE DE SAME	PUREE DE PATATES DOUCES ET POTIRON	RIZ PILAF
	CŒUR DE BLE				JARDINIERE DE LEGUMES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT FERMIER LOCAL	MIMOLETTE	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BISCUIT	TARTE A L'ORANGE	COMPOTE DE FRUIT

### GOUTERS

### PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON