

LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du mardi 01 au vendredi 04 septembre 2020



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Menu de bienvenue

Jus de pomme BIO

Melon charentais
Melon Gallia

Steak haché de bœuf charolais*
* Escalope viennoise

Potatoes

Cantadou ail et fines herbes
Livarot

Mousse au chocolat au lait
Mousse au café

Mais soufflé
Lait
Fruit frais

Crêpe au fromage

Poulet rôti

Duo de courgettes en gratin

Petit fromage frais sucré

Fruit frais BIO

Pain
Bûche chèvre
Jus d'orange

Concombre en rondelles
Salade de tomates
vinaigrette huile d'olive et citron

Gratin de pâtes potiron
carotte mozzarella

Pont l'Evêque
Cantafrais

Purée de pommes banane BIO

Purée de pommes BIO

Pain et confiture
Petit fromage fais nature sucré
Fruit

Taboulé
Salade de riz

Filet de colin-lieu sauce vierge

Purée de carottes BIO

Fromage blanc sucré différemment :
sucre blanc, sucre roux, confiture
d'abricots

Fruit au choix

Pain
Camembert
Compote de pommes cassis

inspirations
Sogeres



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du Chef



Charolais



Label Rouge

* sans porc/ sans bœuf

la cantine pas pareille



LA TESTE DE BUCH - Scolaires


Menus du lundi 07 au vendredi 11 septembre 2020




Menu de la semaine

Lundi

Tranche de pastèque
Melon Charentais

Sauté de dinde 
sauce tomate

Semoule de blé BIO 

Saint-Nectaire AOP
Vache qui rit

Liégeois au chocolat
Liégeois vanille

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature sucré

Fruit frais


Mardi

Salade de pommes de terre
Salade de boulgour

Colin d'Alaska pané


Epinards branches à la crème


Petit fromage frais aux fruits
Petit fromage frais sucré

Fruit frais au choix BIO 

Pain
Brie
Compote de pommes ananas

Mercredi

 Tomate BIO et mozzarella

Omelette du Chef 
Sauce basquaise



Farfalles



Carré

Cocktail de fruits

Pain et confiture
Petit fromage frais nature sucré
Fruit frais

Jeudi

Carottes râpées
Concombre et maïs vinaigrette

 Rôti de veau BIO* au jus
* Rôti de dinde 

Purée de pomme de terre, courgette,
basilic et olive

Fraidou
Gouda

Gaufre nature
Gaufre nappé chocolat


Riz soufflé
Lait

Fruit frais

Vendredi

Salade de betteraves rouges
Macédoine mayonnaise

Colin d'Alaska
sauce marseillaise
(ail, tomate, huile d'olive)

Riz BIO 


Mimolette
Cantadou ail et fines herbes


Fruit frais au choix

Pain et chocolat tablette
Yaourt aromatisé

Jus d'orange


inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture
biologique

 Plat végétarien

 Plat du Chef

 Charolais

 Label Rouge

* sans porc/ sans bœuf



la cantine pas pareille



LA TESTE DE BUCH Scolaires

Menus du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2020



Menu de la semaine

Lundi

Melon charentais
Radis et beurre

Chipolatas*

*Saucisse de volaille

 Lentilles BIO mijotées

Tomme grise
Cantafrais

Flan à la vanille nappé caramel
Flan à la vanille

Pain et confiture

Petit fromage frais nature sucré
Fruit frais


Mardi

Taboulé

Salade de riz à la thaïlandaise

Courmentier de poisson

Salade verte

 Fromage blanc BIO + sucre
Fromage blanc aux fruits

Fruit frais au choix


Maïs soufflé


Lait


Compote de pommes


Mercredi


Menu à base de produits BIO

 Concombre BIO en salade

Sauté de bœuf BIO* 
sauce niçoise (poivron, oignon,
tomate, ail, thym)

*Sauté de dinde 

 Haricots verts BIO à l'ail

Yaourt aromatisé BIO 

Tarte normande


Pain

Bûche mélangée

Fruit frais

Jeudi



Amuse-bouche :
Fromage fournols



Salade de Tomate
Carottes râpées BIO 

Rôti de porc au jus*
*Colin lieu

Pommes noisette

Vache qui rit
Emmental

 Purée de pommes BIO 


 Purée de pommes banane BIO 


Pain et chocolat tablette

Petit fromage frais aux fruits


Jus de pomme

Vendredi

Œuf dur vinaigrette aux herbes 
Œuf dur mayonnaise

 Couscous aux légumes,
pommes et boulettes de
sarrasin

Camembert
Samos


 Fruits frais BIO au choix


Quatre quart

Fromage blanc nature sucré


Fruit frais


inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture
biologique

 Plat végétarien

 Plat du Chef

 Charolais

 Label Rouge

* sans porc/ sans bœuf

la cantine pas pareille





LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2020



Menu de la semaine


Lundi

Saucisson à l'ail* et cornichons
Sausisson sec* et cornichons
* Œuf dur

Filet de merlu
sauce crème ciboulette


Gnocchetti


Bûche de chèvre
Petit moulé

 Fruit frais BIO au choix

Pain beurre chocolat en poudre
Fromage blanc sucré
Jus de pomme



Mardi

Salade verte et dés de mimolette
Salade iceberg et croutons
vinaigrette au miel et moutarde à
l'ancienne 

 Nuggets de blé
sauce ketchup du chef


Duo de courgettes à la crème


Coulommiers
Saint-Bricet

Crème dessert chocolat BIO 
Crème dessert vanille BIO 

Pain et confiture
Yaourt nature sucré
Fruit frais

Mercredi

 Brocolis BIO façon mimosa

Escalope de dinde 
sauce paprika au persil

Ratatouille à la niçoise et blé

Saint-Paulin

Fruit frais

Riz soufflé
Lait
Compote de pommes banane

Jeudi

Les pas pareilles
Cake paprika poivron tomate
sauce fromage blanc aux
herbes

Echine demi-sel*

*Rôti de dinde au jus 

Haricots blancs au
thym


Petit fromage frais nature sucré
Petit fromage frais aux fruits

 Fruit frais BIO au choix

Pain
Camembert
Fruit frais

Vendredi

Taboulé
Salade de penne au thon et pesto
rouge

 Daube de bœuf BIO*
à la provençale
*Boulettes de soja


Carottes


Saint-Moret
Mimolette


Fruit frais au choix

Moelleux au citron
Yaourt nature sucré
Jus d'orange


inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture
biologique

 Plat végétarien

 Plat du Chef

 Charolais

 Label Rouge

* sans porc/ sans bœuf

la cantine pas pareille





LA TESTE DE BUCH Scolaires

Menus du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betteraves rouges
Macédoine de légumes

Colombo de porc*
*Colombo de dinde

Riz façon pilaf

Yaourt nature sucré BIO
Yaourt aromatisé

Fruit frais au choix

Pain
Brie
Compote de pommes

Mardi

Salade iceberg et oignons frits
 Concombre BIO en salade

Samoussa de légumes

Torti BIO

Saint-Paulin
Fraidou

Flan vanille
Flan à la vanille nappé caramel

Maïs soufflé
Lait
Fruit frais

Mercredi

Œuf dur mayonnaise

Rôti de veau* BIO
au romarin
*Rôti de dinde

Petits pois mijotés

Emmental

Fruit frais

Rocher coco
Fromage blanc sucré
Jus de pomme

Jeudi

Amuse-bouche :
Quinoa huile d'olive

Salade de blé et concombre à la menthe
Salade de pommes de terre vinaigrette au curry

Carmentier de bœuf charolais*
*Carmentier végétal

Camembert
Samos

Fruit frais BIO au choix

Pain et chocolat tablette
Petit fromage frais nature sucré
Compote de pommes vanille

Vendredi

Carottes râpées BIO
Salade de tomates vinaigrette aux herbes

Colin d'Alaska
sauce citron

Epinards béchamel et riz

Cantafrais
Cantal

Cake aux noix

Pain et confiture
Yaourt nature sucré
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du Chef

Charolais

Label Rouge

* sans porc/ sans bœuf



la cantine pas pareille