



Menus Scolaire de Saint Hippolyte

Période du 1er septembre au 6 novembre 2022



Semaine 35	lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
Hors d'œuvre				Salade de PDT locales tomates et maïs (moutarde)	Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote (moutarde)
Plat protidique				Poisson meunière MSC plein filet et quartier de citron (poisson-gluten)	Bolognaise de boeuf (céleri) s/v : Bolognaise de colin MSC (poisson-céleri)
Accompagnement				Haricots verts persillés (lait-céleri)	Pâtes bio locales (gluten-lait)
Produit laitier				Petit Trôo local de la laiterie de Montoire (lait)	Petit moulé (lait)
Dessert				Crème dessert chocolat au lait local (lait-gluten)	Prune bio (fruit)

Rentrée scolaire

Semaine 36	lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
Hors d'œuvre	Melon	Betteraves bio locales vinaigrette (moutarde)		Tomates et maïs vinaigrette (moutarde)	Taboulé à la menthe (semoule bio) (moutarde)
Plat protidique	Gratin de pomme de terre locales à la provençale (gluten-lait-céleri)	Cordon bleu (gluten-lait) s/v : Pavé fromagé (gluten-lait)		Chipolatas (gluten-oeuf-céleri)	Sauté de porc à l'ancienne (lait-gluten-céleri) s/v : Boulettes végétales sauce à l'ancienne (soja-lait-gluten-céleri)
Accompagnement		Petits pois carottes bio (fruit)		Flageolets cuisinés locaux (fruit)	Purée de brocolis (lait-céleri)
Produit laitier	Camembert (lait)	Mimolette (lait)		Crème anglaise (lait-oeuf)	Brie (lait)
Dessert	Flan nappé caramel (lait)	Donut's (gluten-lait-oeuf)		Gâteau au yaourt (local) maison au citron (lait-gluten-oeuf)	Pêche bio (fruit)

Semaine 37	lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts bio et thon (moutarde-poisson)	Rillettes de Mans local et cornichons (label) s/v-s/p : Rillettes de poisson MSC (poisson-lait-gluten)		Concombre local vinaigrette ciboulette (moutarde)	Carottes locales râpées vinaigrette échalote (moutarde)
Plat protidique	Boulettes de bié tomate et mozzarella sauce tomate (soja-lait-gluten-céleri)	Gratin de PDT locale à la dinde s/v - s/p : Gratin de PDT locale au poisson MSC (poisson-gluten-lait-céleri)		Colombo de poisson MSC (poisson-lait-gluten)	Jambon braisé au jus (céleri) s/v : Galette végétale au jus (soja-gluten-céleri)
Accompagnement	Semoule (céleri)			Riz bio au beurre (fruit)	Pommes rôtis (céleri-lait)
Produit laitier	Chantailou (lait)	Cotentin (lait)		Petit Trôo de la laiterie de Montoire local (lait)	Petit pays local (lait)
Dessert	Compote de pomme (fruit)	Pomme locale (fruit)		Yaourt à la vanille (lait)	Raisin bio (fruit)

Semaine 38	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Hors d'œuvre	Salade coleslaw bio au curry (oeuf-moutarde-lait)	Betteraves bio locales vinaigrette (moutarde)		Concombre vinaigrette à la ciboulette (moutarde)	Radis et beurre (lait)
Plat protidique	Steak haché sauce au ketchup (gluten-lait)	Rôti de porc BBC local sauce moutarde s/v - s/p : Filet de lieu MSC sauce moutarde (moutarde-lait-gluten-céleri)		Sauté de boeuf façon tajine s/v : Colin MSC façon tajine (poisson-gluten-céleri)	Nuggets de bié et citron (céleri-gluten)
Accompagnement	Pommes noisettes (fruit)	Lentilles locales bio cuisinées (fruit)		Semoule bio (fruit)	Carottes à la crème (céleri-lait)
Produit laitier	Bûche de lait mélangé (lait)	Emmental (lait)		Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local (lait)	Vache qui rit (lait)
Dessert	Flan chocolat (lait)	Compote de fruits (fruit)		Liégeois vanille (lait)	Riz au lait local (lait)