







RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local 
- Pêche durable 
- Repas végétarien 
- Produits labellisés 
- Produit bio 
- Réalisé par le chef 

























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.



jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid
CAROTTES RAPEES LOCALES AU CITRON 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
OU MELON	OU CHOU FLEUR VINAIGRETTE
OU RADIS ROSES	OU VERRINE GOURMANDE DU CHEF 
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	PÊCHE DU JOUR
PENNE BIO 	RIZ BIO 
ET PETITS LÉGUMES	EPINARDS A LA CREME
FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
BÂTONNET DE GLACE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT POMME HVE 
OU COMPOTE POMME RHUBARBE DU CHEF 	OU PETITS SUISSES
OU FRUIT DE SAISON	OU LIÉGEOIS VANILLE

RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 
- Produits labellisés** 
- Produit bio** 

lundi 05 septembre fêtons les Raïssa	mardi 06 septembre fêtons les Bertrand	mercredi 07 septembre fêtons les Reine	jeudi 08 septembre fêtons les Nativité N.-D.	vendredi 09 septembre fêtons les Alain
ROSETTE ET CONDIMENTS	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE 	MACÉDOINE DE LÉGUMES	LAITUE LOCALE AUX CROÛTONS 	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE
OU PÂTÉ DE CAMPAGNE LOCAL 	OU CÉLERI RÉMOULADE BIO 	OU POIREAUX VINAIGRETTE	OU TOMATES BASILIC	OU CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 
OU ABRICOT AU THON	OU SALADE VERTE BIO AU MAÏS 	OU CHAMPIGNONS AU FROMAGE BLANC	OU PETITS POIS À LA GRECQUE	OU PASTÈQUE
HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ	BOLOGNAISE BIO 	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE POIVRE 	CHILI SIN CARNE 	PÊCHE DU JOUR SAUCE CITRON
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX CAROTTES DU CHEF 	COQUILLETES BIO 	SEMOULE BIO 	RIZ BIO 	COEUR DE BLÉ
	TOMATE BIO PROVENÇALE 	COURGETTES LOCALES 	LÉGUMES CHILI	BROCOLIS GRATINÉS
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	YAOURT BIO 	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE A LA PATATE DOUCE DU CHEF 	POIRE AU CHOCOLAT
OU YAOURT AROMATISÉ	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	OU FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU VELOUTÉ
OU ENTREMET AU CHOCOLAT	OU MOUSSE AU CHOCOLAT BIO 	OU ENTREMET CAMEL	OU PETITS SUISSES	OU CRÈME DESSERT PRALINÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien



Produits labellisés

Produit bio

Réalisé par le chef

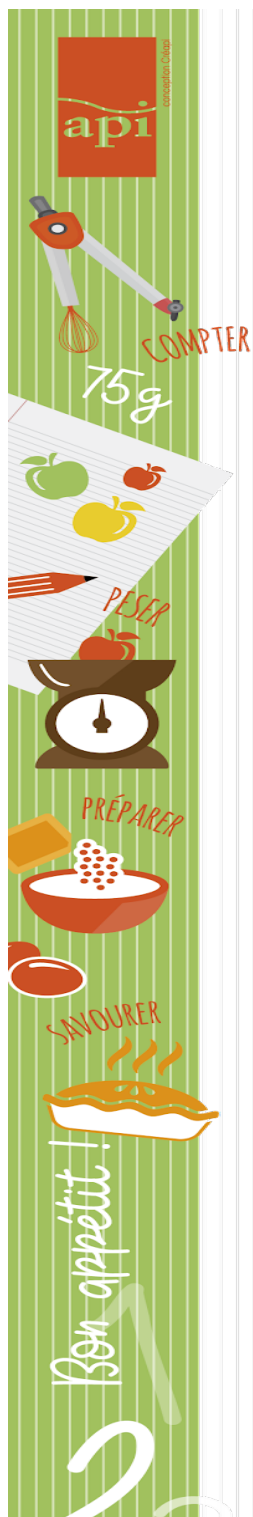


Repas à thème

Repas à thème:
Sur la route du Mexique

lundi 12 septembre fêtons les Apollinaire	mardi 13 septembre fêtons les Aimé	mercredi 14 septembre fêtons les La Ste Croix	jeudi 15 septembre fêtons les Roland	vendredi 16 septembre fêtons les Edith
TOMATES BIO VINAIGRETTE	PÊCHE AU THON	OEUF MAYONNAISE	VERRINE À L'AVOCAT	TARTE AU MAROILLES AOP DU CHEF
OU TABOULÉ (SEMOULE BIO) FESTIVAL	OU SARDINES À LA TOMATE	OU QUICHE AUX LÉGUMES	OU SALADE AU MAÏS	OU FRIAND
OU COLESLAW BIO	OU VERRINE GOURMANDE DU CHEF	OU ARTICHAUT VINAIGRETTE BALSAMIQUE	OU HARICOTS ROUGES AUX ÉPICES LÉGÈRES	OU QUICHE AUX LÉGUMES
GNOCCHIS BIO AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE FAÇON MARENGO	BOULETTES D'AGNEAU	FAJITAS AU POULET	PÊCHE DU JOUR
POMMES DE TERRE FONDANTES BIO	RIZ BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE	SEMOULE BIO
SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS BIO	NAVETS LOCAUX CARAMÉLISÉS		RATATOUILLE DU CHEF
FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
YAOURT BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CRÈME CARAMEL	DESSERT MEXICAIN	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	OU FLAN À LA VANILLE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU YAOURT AUX FRUITS
OU FLAN BIO	OU YAOURT NATURE SUCRÉ	OU YAOURT AROMATISÉ		OU DONUT AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- **Produit Local**
- **Pêche durable**
- **Repas végétarien**
- Produits labellisés**
- Produit bio**

lundi 19 septembre fêtons les Emilie	mardi 20 septembre fêtons les Davy	mercredi 21 septembre fêtons les Matthieu	jeudi 22 septembre fêtons les Candide	vendredi 23 septembre fêtons les Constant
POTAGE CRECY BIO	CELEI LOCAL REMOULADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CONCOMBRES PERSILLÉS	MORTADELLE
OU HARICOTS BEURRE BIO	OU CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	OU HARICOTS VERTS BIO	OU CHOU FLEUR VINAIGRETTE	OU SAUCISSON A L'AIL
OU BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	OU PASTÈQUE	OU VERRINE GOURMANDE DU CHEF	OU BATONNETS DE CAROTTES SAUCE À LA GRECQUE	OU ROULADE DE DINDE
OMELETTE BIO	SAUTÉ DE DINDE AUX HERBES	VOL AU VENT VOLAILLE	MIJOTÉ DE BOEUF FAÇON GOULASH	PÊCHE DU JOUR SAUCE ESTRAGON
BOULGOUR BIO	SPAGHETTI BIO	RIZ BIO	FRITES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
PETIT LEGUMES BIO	ET PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE	PIPERADE	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	YAOURT LOCAL	COMPOTE POMME BANANE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO
OU YAOURT SUCRE DE CANNE BIO	OU FRUITS DE SAISON	OU FROMAGE BLANC CASSONADE	OU CRÈME VANILLE	OU PETITS SUISSES
OU RIZ AU LAIT BIO	OU PÂTISSERIE DU CHEF	OU SEMOULE CAMEL	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS




























- Produit Local**
- Produits labellisés**
- Pêche durable**
- Produit bio**
- Repas végétarien**
- Réalisé par le chef**

lundi 26 septembre fêtons les Damien	mardi 27 septembre fêtons les Vincent	mercredi 28 septembre fêtons les Venceslas	jeudi 29 septembre fêtons les Michel	vendredi 30 septembre fêtons les Jérôme
SALADE LOCALE AUX CROÛTONS OU MELON OU TOMATE MOZZARELLA	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE OU SALADE AUX LÉGUMES CROQUANTS OU RADIS AU BEURRE	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE OU COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE BLANC OU DUO DE MELON ET TOMATE	SALADE DE TOMATES BIO OU CONCOMBRES BIO OU DUO DE CRUDITÉS BIO	FRIAND AU FROMAGE OU PIZZA OU CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE BASQUAISE	RÔTI DE BOEUF SAUCE TARTARE	MIJOTÉ DE PORC LOCAL AU JUS	OMELETTE BIO AUX FINES HERBES	PÊCHE DU JOUR
COEUR DE BLÉ POÊLÉE MÉRIDIONALE DU CHEF	POMMES DE TERRE GRENAILLE SALADE VERTE LOCALE	PÂTES BIO HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE BIO FONDANTES SALADE VERTE BIO	RIZ BIO GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP
CHOIX DE FRUITS DE SAISON OU FROMAGE BLANC AU MIEL OU CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ OU FLAN CAMEL OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON OU YAOURT AROMATISÉ	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO OU YAOURT BIO OU CRÈME DESSERT BIO	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON OU VELOUTÉ

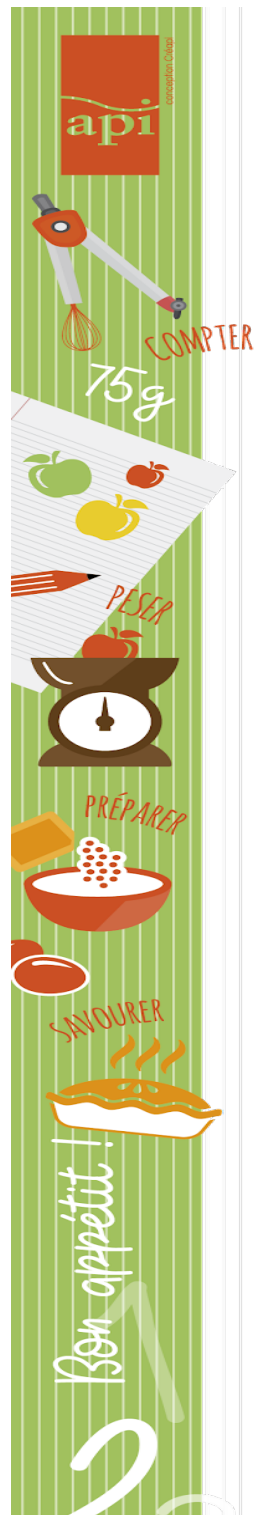


RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 

lundi 03 octobre fêtons les Gérard	mardi 04 octobre fêtons les Capucin	mercredi 05 octobre fêtons les Fleur	jeudi 06 octobre fêtons les Bruno	vendredi 07 octobre fêtons les Serge
CONCOMBRES BIO À LA BULGARE 	SALADE DE POMMES DE TERRE DU CHEF 	POTAGE SAINT GERMAIN	SALADE VERTE LOCALE FROMAGÈRE 	TOAST AU MAROILLES AOP 
OU CAROTTES RÂPÉES BIO AUX AGRUMES 	OU BETTERAVES BIO AUX POMMES 	OU POIREAUX VINAIGRETTE	OU CELERI RAPE A LA MIMOLETTE	OU FEUILLETÉ HOT DOG
OU SALADE BIO AUX CROÛTONS 	OU SALADE D'ARTICHAUT VINAIGRETTE	OU CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	OU RADIS ROSES	OU FRIAND AU FROMAGE
ÉMINCÉ DE POULET BIO AU THYM ET MIEL 	NUGGETS DE BLÉ 	CHIPOLATA	BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE	PÊCHE DU JOUR
PENNE BIO 	RIZ BIO 	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES AU FOUR 	COEUR DE BLE
BROCOLIS BIO 	PANAIS LOCAL 	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	CAROTTES BRAISÉES LOCALES 
FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	COMPOTE POMME CASSIS	PÊCHE FAÇON MELBA	ÎLE FLOTTANTE DU CHEF 	YAOURT LOCAL 
OU YAOURT BIO 	OU FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU YAOURT NATURE SUCRÉ	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU RIZ AU LAIT BIO 	OU ENTREMET PRALINÉ	OU PETITS SUISSES	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU LIÉGEOIS CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOUR

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

Repas à thème :
Fais région, fait local



Produits labellisés



Produit bio



Réalisé par le chef



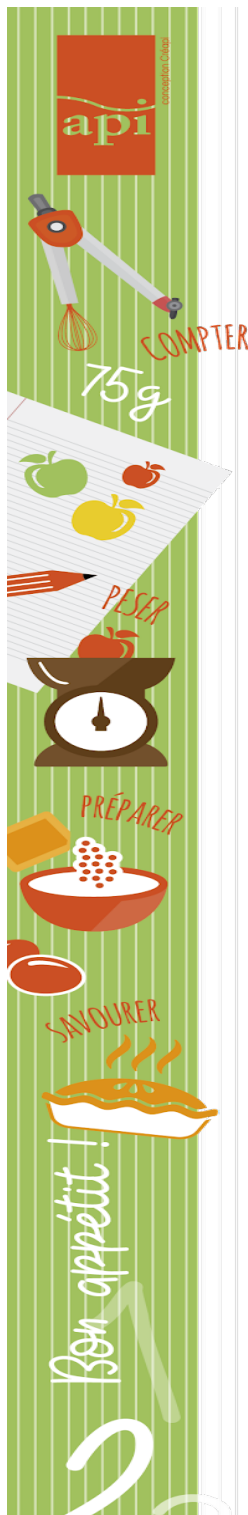
Repas à thème



Rencontres du goût

lundi 10 octobre fêtons les Ghislain	mardi 11 octobre fêtons les Firmin	mercredi 12 octobre fêtons les Wilfried	jeudi 13 octobre fêtons les Gérard	vendredi 14 octobre fêtons les Juste
SALADE CRÉTOISE AU MAÏS ET FETA	VELOUTÉ DE POTIRON DU CHEF	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS	SALADE COMPOSÉE AUX DÉS DE POMMES ET VINAIGRETTE DE FRAMBOISE
OU CHOU FLEUR VINAIGRETTE	OU CAROTTES RÂPÉES LOCALES À LA CIBOULETTE	OU DUO DE CRUDITÉS	OU CHOU ROUGE BIO RÂPÉ	OU SAUCISSON À L'AIL
OU BETTERAVES ROUGES BIO	OU FEUILLE DE CHÈNE LOCALE ET EMMENTAL	OU VERRINE DU CHEF	OU COURGE RÂPÉE BIO À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	OU QUICHE AUX POIREAUX
GALETTES DE LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE MAROILLES	SAUTÉ DE BOEUF À L'ORIENTALE	BLANQUETTE DE DINDE BIO AUX AGRUMES	PÊCHE DU JOUR
COQUILLETES BIO	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA	SEMOULE BIO	RIZ BIO	TORTI BIO
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES	SALADE VERTE LOCALE	LÉGUMES COUSCOUS	POÊLÉE DE LÉGUMES BIO	COURGETTES BRAISÉES
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP
CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX	TARTE AU SUCRE DU CHEF	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT POMME HVE
OU SEMOULE AU LAIT	OU FROMAGE BLANC LOCAL À LA CASSONADE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	OU PETITS SUISSES
OU PETITS SUISSES	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU YAOURT AROMATISÉ	OU CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT BIO	OU SEMOULE AU LAIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local
- Produits labellisés
- Pêche durable
- Produit bio
- Repas végétarien
- Réalisé par le chef

lundi 17 octobre fêtons les Baudoin	mardi 18 octobre fêtons les Luc	mercredi 19 octobre fêtons les René	jeudi 20 octobre fêtons les Adeline	vendredi 21 octobre fêtons les Céline
CÉLERI BIO RÉMOULADE	POTIRON RÂPÉ VINAIGRETTE	QUICHE AUX LÉGUMES	POIREAUX VINAIGRETTE	TABOULÉ DU CHEF
OU TARTARE DE TOMATE BIO	OU ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE	OU OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	OU SALADE AU MAÏS	OU SALADE PIÉMONTAISE
OU COLESLAW BIO	OU CAROTTES LOCALES	OU OEUF MIMOSA	OU POTAGE DE LÉGUMES LOCAUX	OU LENTILLES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC BIO SAUCE CRÈME	CARBONADE FLAMANDE LOCALE	BOLOGNAISE	RIZ CANTONNAIS	PÊCHE DU JOUR À LA PROVENÇALE
COEUR DE BLÉ BIO	FRITES	PÂTES BIO	RIZ PILAF BIO	POMMES DE TERRE LOCALES
CAROTTES BIO POÊLÉES	SALADE VERTE	PETITS LÉGUMES	PETITS POIS	BROCOLIS EN GRATIN
FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	YAOURT LOCAL	ENTREMET AU CITRON	CLAFOUTIS DU CHEF	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU YAOURT BIO	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	OU VELOUTÉ	OU YAOURT AROMATISÉ
OU FLAN BIO	OU ENTREMET VANILLE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU RIZ AU LAIT