

Restauration scolaire de Thiant

Menus du 2 Septembre au 18 Octobre 2024

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<p>Betteraves rouges Ravioli au boeuf Fromage Compote de pommes</p>	<p>Concombres Vinaigrette Hamburger au boeuf Frites fraîches Salade verte Brie Crème dessert vanille</p>	<p>Tomates Vinaigrette Chili sin carne Riz créole Courgettes braisées Mimolette Donut</p>	<p>Salade de haricots verts Filet de merlu Sauce au citron Boulgour Tomates rôties Fromage Yaourt aux fruits</p>	<p>Tomates, Vinaigrette Sauté de boeuf à la Provençale Pommes de terre vapeur Fondue de poivrons aux oignons Cantal Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade Piémontaise Aiguillettes de poulet Sauce au Maroilles Riz pilaf Champignons en persillade Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Concombres à la ciboulette Couscous végétarien Boulettes au soja à la tomate et au basilic Semoule Légumes de couscous Yaourt nature Clafoutis aux poires</p>	<p>Friand au fromage Gratiné de la mer au colin Purée de pommes de terre Poêlée de carottes et butternut Buchette de Chèvre Fromage blanc à la confiture</p>
lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<p>Chiffonnade de salade verte et croûtons Sauté de poulet aux olives Pommes de terre au paprika Petits pois aux oignons Gouda Poire au sirop</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Jus lié viande Riz pilaf Haricots beurre persillés Bleu Fruit de saison</p>	<p>Pastèque Tortellini au fromage Brocolis aux oignons Saint Paulin Cake aux pommes et fromage blanc du chef</p>	<p>Taboulé Colombo de colin Coeur de blé Ratatouille Fromage blanc nature Salade de fruits</p>	<p>Salade de perles de pâtes au surimi Cuisse de poulet rôtie aux herbes Torti Courgettes braisées Brie Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles Tomates farcies Riz créole Fondue de poireaux Maroilles Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de haricots verts Calamars à la Romaine Sauce tartare Frites fraîches Brunoise de légumes Tomme noire Flan caramel</p>	<p>Tomates au basilic Omelette fromagère Pommes de terre vapeur Brocolis à l'ail Yaourt sucré Salade de fruits</p>
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
<p>Salade de riz, maïs et ciboulette Lasagnes aux légumes Mimolette Suisse sucré</p>	<p>Betteraves rouges Fish & chips de colin Frites Mélange de salades Tomme noire Fruit de saison</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise Sauté de boeuf à l'Indienne Riz créole Chou fleur rôti au four Brie Salade de fruits</p>	<p>Haricots beurre au persil Boulettes à l'agneau Sauce curry Coquillettes Courgettes braisées Yaourt sucré Crème dessert caramel</p>	<p>Macédoine de légumes à la vinaigrette Boulettes au soja à la tomate et au basilic Boulgour Légumes de tajine Bûchette au lait Banane au chocolat et à l'amande</p>	<p>Carottes râpées Betteraves à l'echalote Sauté de boeuf à la moutarde Penne Endives à la cassonade Saint Paulin Flan caramel</p>	<p>Repas d'Halloween Velouté de potiron Blanquette de colin Pommes de terre au paprika Brocolis aux oignons Fromage Dessert d'Halloween</p>	<p>Salade de riz, maïs et ciboulette Saucisses de Strasbourg Pommes noisettes Haricots verts à l'ail Camembert Fruit de saison</p>
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre				
<p>Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de dinde au citron et au gingembre Pommes de terre vapeur Petits pois au jus Cantal Liégeois vanille</p>	<p>Chiffonnade de batavia au maïs Boulettes au soja à la tomate et au basilic Torsades Bio Ratatouille Tomme blanche Mousse du chef</p>	<p>Repas à thème CH'TI Macédoine mayonnaise Carbonnade à la flamande Frites fraîches Carottes au cumin Maroilles Cookie du chef</p>	<p>Toast au chèvre Filet de merlu Sauce tomate Haricots blancs à la tomate Tomates provençales Yaourt sucré Fruit de saison</p>				

Les produits régionaux et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.