



# Menus automne 2024

Etabli selon le GEMRCN et conforme au décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les produits sont issus de l'Agriculture Biologique



## Semaines 39-46-51

### LUNDI

Feuilleté au fromage  
Chipolata - Lentilles bio  
Yaourt aromatisé bio



### MARDI

Macédoine  
Omelette bio - Pâtes bio  
Emmental - Tarte aux pommes

### JEUDI

Potage  
Poisson meunière - Gratin de chou-Fleur bio  
Mousse au chocolat bio

### VENDREDI

Carottes râpées bio  
Aiguillette de poulet pané - Sauce champignon  
Riz - Camembert - Fruit de saison bio

## Semaines 40-47

### LUNDI

Potage bio  
Rôti de porc - Flageolets  
Bûche de chèvre bio - Cocktail de fruits chantilly

### MARDI

Concombre bio  
Poisson blanc - Butternut de pommes de terre  
Flan nappé au caramel bio

### JEUDI

Taboulé  
Steack de soja - Haricots vert à l'ail  
Saint-Nectaire AOP - Fruit de saison bio

### VENDREDI

Oeuf dur mayonnaise  
Steack haché de veau - Purée de patates douce  
Petit suisse aux fruits bio

## Semaines 41-48

### LUNDI

Piémontaise  
Escalope de poulet - Petits pois carottes  
Flan au caramel bio

### MARDI

Pizza 3 fromages  
Blanquette de dinde - Riz aux légumes bio  
Kiri - Fruit de saison bio

### JEUDI

Rillettes de sardines  
Hachi parmentier - Salade bio  
Yaourt aromatisé bio

### VENDREDI

Salade composée  
Nugget's de blé - Semoule bio - Ratatouille  
Bavaroise à la framboise

## Semaines 42-49

### LUNDI

Potage bio  
Bourguignon - Carottes vichy bio  
Emmental - Fruit de saison bio

### MARDI

Haricots vert vinaigrette échalotes  
Filet de poisson - Sauce citron - Pommes de terre - Fromage blanc aux fruits bio

### JEUDI

Salade composée  
Croque veggie - Gratin de légumes bio  
Yaourt aromatisé

### VENDREDI

Salade de thon - Maïs  
Poulet frites  
Boursin bio - Compote

## Semaines 45-50

### LUNDI

Crêpe aux fromages  
Gratin de légumes au quinoa  
Flan caramel bio



### MARDI

Quiche lorraine  
Steack haché - Purée de potimarron  
Crème dessert chocolat bio

### JEUDI

Céléris rémoulade  
Poisson meunière - Pâtes bio - Epinards crème  
Pommes cuites confiture bio

### VENDREDI

Potage bio  
Noix de joue de porc - Brocolis  
Panna cotta

### Menus élaborés et cuisinés sur place chaque jour par un cuisinier

Tous les mois, il sera servi un gâteau pour célébrer les anniversaires du mois. Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons  
Les viandes entières de porc, de bœuf de veau et de volaille sont 100% françaises. Les céréales sont Bio. Le Pain vient de la Boulangerie Le Gourrierc



MAIRIE-56150  
Tél. 02.97.27.10.88  
Fax. 02.97.27.10.69  
contact@saint-barthelemy56.fr  
<https://saint-barthelemy56.fr>



### Menus Végétariens

Les menus et la fiche sur l'origine des produits, peuvent être téléchargés sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>  
Nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.  
Télécharger la fiche des allergènes sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>