

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BASTIDE DES JOURDANS



Les repas sont élaborés sur place et nos viandes bovines sont française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



**REPAS A THEME :
C'EST LA RENTREE !**



lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
fêtons les Sabine	fêtons les Fiacre	fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid
		CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
		RAVIOLIS DE BOEUF	POISSON PANE
		***	PATES
		EDAM	***
		FRUITS DE SAISON	BATONNET DE GLACE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

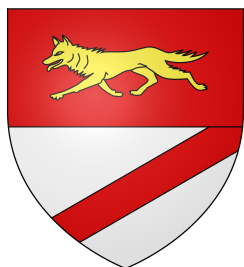
Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BASTIDE DES JOURDANS



Les repas sont élaborés sur place et nos viandes bovines sont française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand	fêtons les Nativité	fêtons les Alain
ROSETTE ET CONDIMENTS	SALADE VERTE AU MAIS	SALADE DE TOMATES MAISON 	SALADE DE PATES BIO AU SURIMI 
PILON DE POULET MARINE AUX HERBES	ROTI DE BOEUF	DAHL DE LENTILLES	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 
COURGETTES SAUTEES	POMMES DE TERRE BIO ROTIES AU THYM 	RIZ BIO CREOLE 	BROCOLIS GRATINES MAISON 
EDAM	***	FROMAGE AOP 	***
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AU SUCRE	FLAN AU CHOCOLAT	PASTEQUE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

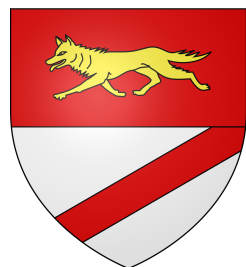
Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BASTIDE DES JOURDANS














Les repas sont élaborés sur place et nos viandes bovines sont française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé	fêtons les Roland	fêtons les Edith
OEUF DUR MIMOSA MAISON 	SALADE DE HARICOTS VERTS	TOMATES VINAIGRETTE	COLESLAW
COURGETTE A LA PROVENCALE ET CRUMBLE AUX AMANDES ET PARMESAN AOP 	ROTI DE VEAU VBF MARENGO 	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE MAISON 	FILET DE HOKI MSC SAUCE DIEPPOISE 
ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO MAISON 	COQUILLETES BIO 	Frites 	RATATOUILLE
***	TOMME NOIRE IGP 	***	TARTARE NATURE
FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON HVE 	TARTE FEUILLETEE NORMANDE DU CHEF 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

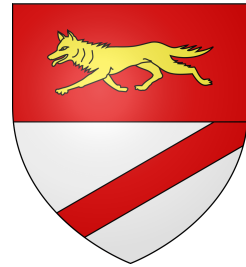
Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BASTIDE DES JOURDANS



Les repas sont élaborés sur place et nos viandes bovines sont française.











Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas Végétarien



C'est l'Automne !

lundi 19 septembre fêtons les Emilie	mardi 20 septembre fêtons les Davy	jeudi 22 septembre fêtons les Maurice	vendredi 23 septembre fêtons les Constant
COEUR DE PALMIER	SALADE D'HARICOTS VERTS	TERRINE DE LEGUMES MAISON 	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ET AUX HERBES
ESCALOPE DE PORC AUX HERBES MAISON 	OMELETTE AUX HERBES	MIJOTE DE BOEUF FACON GOULASH MAISON 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON 
EPINARDS BIO 	POMMES DE TERRE BIO SAUTEES 	RIZ BIO 	TIAN DE LEGUMES MAISON (courgettes, poivrons, tomates, oignons, pommes de terre) 
COULOMMIERS	***	MIMOLETTE	***
FRUIT DE SAISON HVE 	CREME DESSERT AU CHOCOLAT DU CHEF 	CAKE MARBRE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

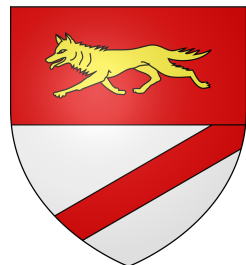
Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BASTIDE DES JOURDANS



Les repas sont élaborés sur place et nos viandes bovines sont française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien



lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
fêtons les Côte et Damien	fêtons les Vinc. de Paul	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme
HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	TOMATES MOZZARELLA BASILIC	RILLETTES DE SARDINES AU CITRON VERT MAISON	PETALE D'ENDIVE FARCIE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES MAISON
ROTI DE DINDE BASQUAISE	STEAK HACHE DE BOEUF	CURRY DE POIS CHICHE MAISON	COLOMBO DE POISSON MSC
PIPERADE BASQUAISE MAISON	POTATOES	RIZ BIO	RIZ DE CAMARGUE IGP
BUCHETTE DE CHEVRE	***	TOMME DE SAVOIE	***
FRUIT DE SAISON HVE	YAOURT AROMATISE	COOKIES DU CHEF	ABRICOT A LA CREME ANGLAISE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

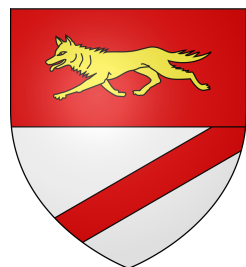
Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BASTIDE DES JOURDANS














Les repas sont élaborés sur place et nos viandes bovines sont française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien



lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
fêtons les Gérard	fêtons les Fr. d'Assise	fêtons les Bruno	fêtons les Serge
EFFILOCHE DE POIVRONS ET POIRES AUX EPICES MAISON 	CAROTTES RAPEES, MAÏS ET CIBOULETTE	SALADE VERTE LOCALE AUX CROUTONS 	FRIAND AU FROMAGE
PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES MAISON 	SAUTE DE POULET COCO CURRY MAISON 	BOULETTES DE BOEUF A LA NAPOLITAINE	MEUNIERE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE 
TORTIS BIO 	EBLY	HARICOTS VERTS SAUTES	TOMATE ROTIE AUX HERBES MAISON 
***	COMTE AOP 	TOMME NOIRE	***
FRUIT DE SAISON HVE 	ANANAS GLOBAL GAP 	COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF 	MOUSSE AU CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

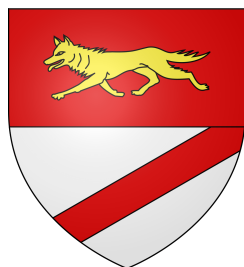
Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BASTIDE DES JOURDANS



Les repas sont élaborés sur place et nos viandes bovines sont française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas Végétarien



lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
fêtons les Ghislain	fêtons les Firmin	fêtons les Géraud	fêtons les Juste
VELOUTE DE POTIRON BIO	SALADE CRETOISE AU MAÏS ET FETA AOP	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MUFFIN CHEVRE EPINARDS MAISON
TARTE PAILLASSON MAISON	SAUCE CARBONARA MAISON	SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE MAISON	COEUR DE COLIN MSC EN CROUTE VERTE
RATATOUILLE	COQUILLETES BIO	POMMES BIO VAPEUR	GRATIN DE COURGE MAISON
TARTARE AIL ET FINES HERBES	***	KIRI	***
POIRE AU SIROP	CREME AUX OEUFS A LA NOIX DE COCO DU CHEF	PRESEES DE POMMES CARAMELISEES	FRUIT DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

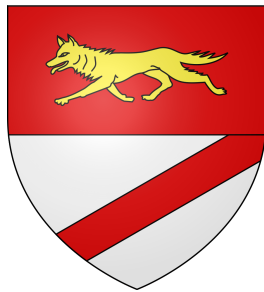
Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BASTIDE DES JOURDANS



Les repas sont élaborés sur place et nos viandes bovines sont française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

















REPAS A THEME : FAIT MAISON, FAIT REGION



Repas Végétarien



lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
fêtons les Baudoin	fêtons les Luc	fêtons les Adeline	fêtons les Céline
SALADE COMPOSEE MAISON 	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE D'AVOCATS SAUCE COCKTAIL	TABOULE DE QUINOA BIO A LA MANDARINE 
FRICASSE DE POULET AU FONDANT DE MENTHE 	ROTI DE BOEUF FACON ORLOFF 	CHILI SIN CARNE DE PATATES DOUCES, HARICOTS ROUGES ET POIVRONS MAISON 	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 
COURGETTES SAUTEES MAISON 	FRITES 	SEMOULE BIO 	CAROTTES VICHY MAISON 
MIMOLETTE	***	***	CARRE FRAIS
PANCAKES ET PÂTE A TARTINER AUX HARICOTS ROUGES 	FRUIT DE SAISON HVE 	YAOURT REGIONAL 	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.