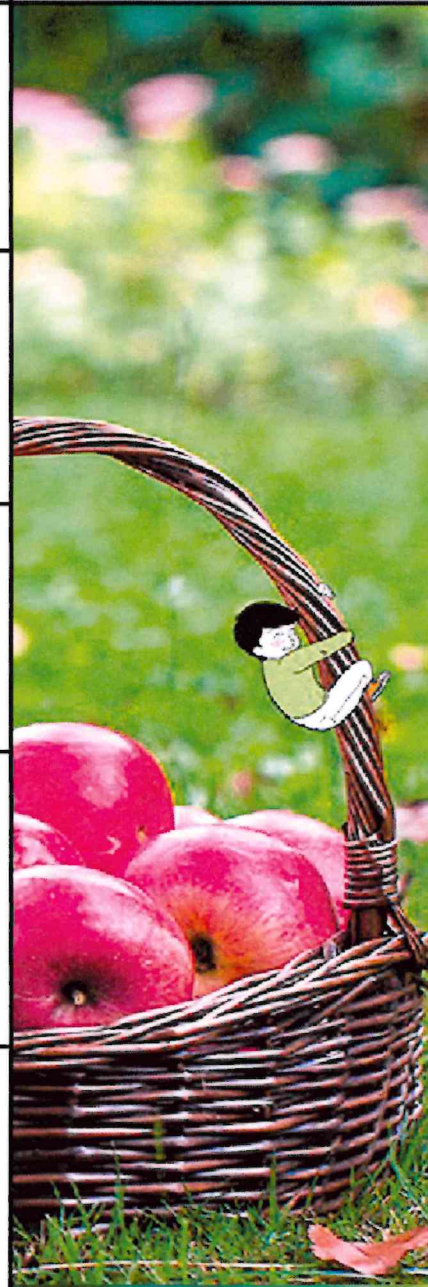


ECOURT ST QUENTIN RESTAURANT SCOLAIRE T 26
Du 02/06/2025 au 06/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Pommes de terre rissolées Biscuit sablé de Retz Ile flottante - Crème anglaise *	Betteraves Bio - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Pommes de terre rissolées Ile flottante - Crème anglaise *	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette Pastasotto aux courgettes et fromage (gnocchis) Saint Môret Bio Fruit de saison *	Tomates - Vinaigrette Pastasotto aux courgettes et fromage (gnocchis) Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Concombre - Vinaigrette ciboulette Boulette de porc façon tomate farcie /Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois Bio) Riz Bio Pilaf Brie Yaourt sucré *	Concombre - Vinaigrette ciboulette Boulette de porc façon tomate farcie /Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois Bio) Riz Bio Pilaf Yaourt sucré *	
	Vendredi	Laitue - Vinaigrette à l'huile d'olive Poisson blanc meunière MSC Gratin de pommes de terre et carottes Bio Tomme noire IGP Feuilleté craquant aux abricots *	Laitue - Vinaigrette à l'huile d'olive Poisson blanc meunière MSC Gratin de pommes de terre et carottes Bio Feuilleté craquant aux abricots *	

ECOURT ST QUENTIN RESTAURANT SCOLAIRE T 26
Du 09/06/2025 au 13/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi	Chou fleur - Sauce tartare Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce Italienne /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce Italienne Coquillettes Bio 🌱 Camembert Bio & Local (Vendeville) 🌱🇫🇷 Fruit de saison *	Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce Italienne /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce Italienne Coquillettes Bio 🌱 Camembert Bio & Local (Vendeville) 🌱🇫🇷 Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade de tomates (cubes) et concombres - Vinaigrette au basilic Omelette Bio au fromage Bio 🌱🇫🇷 - Sauce ketchup Pommes de terre spicy (churros de pommes de terre) Pont l'Evêque AOP 🇫🇷 Fruit de saison *	Salade de tomates (cubes) et concombres - Vinaigrette au basilic Omelette Bio au fromage Bio 🌱🇫🇷 - Sauce ketchup Pommes de terre spicy (churros de pommes de terre) Fruit de saison *	
	Vendredi	Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce à l'oseille Haricots verts Bio persillés 🌱 Pommes de terre BIO vapeur 🌱 Suisse sucré Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges *	Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce à l'oseille Haricots verts Bio persillés 🌱 Pommes de terre BIO vapeur 🌱 Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges *	

ECOURT ST QUENTIN RESTAURANT SCOLAIRE T 26
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de poulet  /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Cantal AOP  Yaourt aromatisé *	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de poulet  /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé *	
	Mardi	Concombre - Sauce bulgare Bouchées mozzarella tomate Piperade Semoule Bio  Coulommiers Fruit de saison *	Concombre - Sauce bulgare Bouchées mozzarella tomate Piperade Semoule Bio  Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Gratin de poisson façon camarguaise  Riz Bio Pilaf  Saint Nectaire AOP  Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux  *	Betteraves Bio  - Vinaigrette Gratin de poisson façon camarguaise  Riz Bio Pilaf  Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux  *	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette au ketchup Bolognaise de boeuf  /Bolognaise de légumes et lentilles Bio  PATES AUX POIS CHICHES BIO   emmental Bio râpé  Edam Bio  Roulé à la confiture  *	Tomates - Vinaigrette au ketchup Bolognaise de boeuf  /Bolognaise de légumes et lentilles Bio  PATES AUX POIS CHICHES BIO   emmental Bio râpé  Roulé à la confiture  *	

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

ECOURT ST QUENTIN RESTAURANT SCOLAIRE T 26
Du 23/06/2025 au 27/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'huile d'olive Émincé de porc local  - Sauce barbecue /Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue Pommes de terre country Pont l'Evêque AOP  Fruit de saison *	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'huile d'olive Émincé de porc local  - Sauce barbecue /Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue Pommes de terre country Fruit de saison *	
	Mardi	Concombre - Sauce bulgare Poulet, chorizo et riz bio façon paëlla   /Poisson et riz bio façon paëlla  Vache qui rit Bio  Fruit de saison *	Poulet, chorizo et riz bio façon paëlla   /Poisson et riz bio façon paëlla  Vache qui rit Bio  Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Laitue - Vinaigrette aux fines herbes Tortilla de pommes de terre (oeuf Bio)  Mimolette Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Laitue - Vinaigrette aux fines herbes Tortilla de pommes de terre (oeuf Bio)  Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette au pesto Beignets de calamars à la romaine Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail, huile d'olive Buchette lait mélange Gâteau des îles ananas coco du chef (farine Bio)  *	Tomates - Vinaigrette au pesto Beignets de calamars à la romaine Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail, huile d'olive Gâteau des îles ananas coco du chef (farine Bio)  *	

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

ECOURT ST QUENTIN RESTAURANT SCOLAIRE T 26
Du 30/06/2025 au 04/07/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
 	Lundi	Chou fleur - Sauce façon cocktail Sauté de boeuf  - Façon Marengo /Fricassée de poisson MSC  - Façon Marengo Riz Bio  Pilaf  Madeleine Yaourt sucré *	Chou fleur - Sauce façon cocktail Sauté de boeuf  - Façon Marengo /Fricassée de poisson MSC  - Façon Marengo Riz Bio  Pilaf  Yaourt sucré *	
	Mardi	Concombre - Vinaigrette ciboulette Gratin de penne Bio  , chorizo, merguez et tomate  /Gratin de penne Bio  , légumes, emmental et cheddar  Petit moulé Compote pomme Bio  *	Concombre - Vinaigrette ciboulette Gratin de penne Bio  , chorizo, merguez et tomate  /Gratin de penne Bio  , légumes, emmental et cheddar  Compote pomme Bio  *	
	Mercredi			
	Jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Bâtonnets de fromage Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO  vapeur  Camembert bio  Flan nappé caramel *	Betteraves Bio  - Vinaigrette Bâtonnets de fromage Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO  vapeur  Flan nappé caramel *	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette au basilic Pizza au thon, fromage et tomate Gouda Bio  Fruit de saison *	Tomates - Vinaigrette au basilic Pizza au thon, fromage et tomate Fruit de saison *	