



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte







Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## C'est la rentrée !

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
fêtons les Sabines	fêtons le sucre	fêtons Aristide	fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid
			Carottes râpées bio au citron  Cordon bleu Petits pois Emmental Glace	Betteraves bio vinaigrette  Poisson du jour sauce ciboulette Épinards à la crème Mimolette Fruit de saison

414 Restaurant, S.A.S. au Capital de 10 000 000 000 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège Social : 884 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons-en-Baroeul

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Recette du chef 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte










Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
fêtons les Raissa	fêtons les Bertrand	fêtons les Reine	fêtons les Nativité	fêtons les Alain
Rosette	Salade verte au maïs	Salade marco polo	Haricots verts à l'échalote	Courgettes râpées & tomates bio vinaigrette 
Émincé de volaille label rouge citron romarin miel 	Steak haché sauce barbecue	Omelette à la ciboulette	Dahl de lentilles	Poisson du jour MSC sauce citron 
Courgettes	Pommes de terre rôties au thym	Piperade	Riz	Duo de brocolis & pommes de terre
Gouda	Petit suisse nature	Pointe de brie	Petit moulé	Assortiment de fromages
Yaourt local 	Salade de fruits frais pastèque & melon	Compote du chef 	Flan au chocolat du chef 	Fruit de saison bio 

Produits Bio



Produits Pêche durable



Recette du chef



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
fêtons les Apollinaire	fêtons les Aime	fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland	fêtons les Edith
Melon	Pêche au thon	Pastèque	Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage
Pizza aux légumes	Rôti de veau VBF aux épices douces	Chipolatas	Émincé de boeuf aux oignons	Nuggets de poisson
Salade verte	Haricots verts	Frites	Gratin choux fleurs & pommes de terre	Spaghetti sauce tomate
Saint Paulin	Bûche de chèvre	Tomme noire	Yaourt nature	Assortiment de fromages
Semoule au lait au caramel	Gâteau au chocolat du chef	 Salade de fruits au sirop	Tarte feuilletée aux pommes	Fruit de saison

Produits Bio



Produits Pêche durable



Recette du chef



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## Repas Végétarien

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
fêtons les Emilie	fêtons les Davy	fêtons les Matthieu	fêtons les Maurice	fêtons les Constant
Macédoine de légumes mayonnaise	Pastèque	Taboulé à la menthe	Pâté de foie	Dips de concombre & sauce cocktail
Palette de porc à la diable	Bolognaise de légumes	Wings de poulet sauce ketchup	Mijoté de boeuf façon goulash	Marée du jour MSC sauce estragon 
Lentilles & carottes	Semoule	Poêlée de légumes de saison	Riz de camargue IGP 	Ratatouille du chef
Edam	Vache qui rit	Fromage blanc	Emmental	Assortiment de fromages
Fruit de saison HVE 	Mousse au chocolat blanc	Fruit de saison	Cake marbré du chef 	Pomme au four

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Recette du chef

Produits Labellisés



Produit Local





# RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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



## Menu Basque

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul	fêtons les Venceslas	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme
Champignons à la grecque	Taboulé libanais	Duo melon & pastèque	<i>Assiette de tapas</i>	Wrap de légumes au fromage blanc
Sauté de dinde label rouge aux pommes 	Tortillas	Poisson meunière	<i>Axoia de porc</i>	Gratin de poisson
Mogettes	Aubergines & pommes de terre	Boulgour	<i>Pommes de terre grenaille</i>	Riz IGP de camargue pilaf 
Camembert	Yaourt nature	Tomme blanche	<i>Tomme de fromage</i>	Assortiment de fromages
Fruit de saison bio 	Roulé confiture du chef 	Poire belle Hélène	<i>Crème catalane</i>	Salade de fruits de saison

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Recette du chef

Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.