

[Inscrivez vos enfants avant le 25 août]

RESTAURATION SCOLAIRE MENUS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 SEPTEMBRE Cocktail de rentrée Salade verte Lasagnes au thon Edam bio Compote de pommes <i>Brioche tranchée</i> Fruit	5 SEPTEMBRE Taboulé Galette poulet fromage Haricots verts Yaourt à boire Fruit <i>Roulé aux abricots</i> Lait	6 SEPTEMBRE Carottes râpées Steak haché de veau sauce tomate Brisures de chou-fleur petit suisse Donuts au chocolat <i>Baguette et barre de chocolat</i> Compote	7 SEPTEMBRE Salade de tomates* Cœurs de palmier Aiguillettes de cabillaud panées Epinards et pommes de terre Leerdamer Fruit <i>Gaufre</i> jus de fruits	8 SEPTEMBRE Melon Sauté de bœuf*** à la dijonnaise Purée maison Mini bûchette chèvre Flan au caramel BIO** <i>Baguette et confiture</i> Fruit
11 SEPTEMBRE Salade de tomates* Omelette reblochon poêlée maraichère Brique maubert Pomme caramel <i>Baguette et chocolat</i> Fruit	12 SEPTEMBRE Pizza Paupiette de volaille au girolles Duo de carottes Faisselle BIO** Fruit <i>Crêpe fourrée</i> jus de fruits	13 SEPTEMBRE Concombres Sauté d'agneau aux épices Semoule complet BIO** Gouda BIO** Cocktail de fruits <i>Lunette à la fraise</i> Fruit	14 SEPTEMBRE Menu végétarien Salade verte* Steak menu fromage Coquillettes Yaourt vanille bourbon Fruit <i>Pain au lait / Compote</i>	15 SEPTEMBRE Betteraves en salade Filet de poisson frais selon arrivage Riz Camargue Mini cabrette Fruit <i>Génoise roulée à la fraise</i> Lait
18 SEPTEMBRE Duo de céleri et carottes Bœuf bourguignon*** Macaronis Edam BIO** Danette vanille <i>Brioche tranchée</i> Fruit	19 SEPTEMBRE Betteraves saucee balsamique fraise Croziflette au porc* Petit suisse BIO** Fruit <i>Génoise roulée au chocolat et compote</i>	20 SEPTEMBRE Salade de pommes de terre Pavé de Colin sauce citronnée Brocolis Port Salut Fruit <i>Baguette et confiture</i> Lait	21 SEPTEMBRE Emincé de chou blanc sésame soja Rôti de dinde sauce aux herbes Poêlée de légumes automnale Saint albray Clafoutis <i>Quatre quart / Fruit</i>	22 SEPTEMBRE Salade verte* Chipolatas de volaille Boulgour bio Tendre bleu Ile flottante <i>Gaufre</i> Cocktail de fruits
25 SEPTEMBRE Salade de tomates* Escalope de dinde à la milanaise Lentilles Babybel emmental Liégeois de fruits pomme citron <i>Baguette et confiture / Fruit</i>	26 SEPTEMBRE Crêpe au fromage Filet de poisson frais (selon arrivage) Ratatouille et riz Fromage blanc BIO** Fruit <i>Gaufre</i> Compote	27 SEPTEMBRE Salade verte* Sauté de veau marengo Brunoise de légumes Crèmeux bourguignon Flan pâtissier <i>Baguette et chocolat</i> yaourt à boire	28 SEPTEMBRE Animation « Fruits » Melon Poulet à l'ananas Semoule aux épices et raisins Smoothie à la fraise Salade de fruits Lunette / Fruit	29 SEPTEMBRE Terrine au saumon fumé fricadelle Gratin dauphinois Gouda BIO** Fruit <i>Madeleine fraise</i> Compote

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.



Production locale.

** Produits biologiques.





Viande de bœuf issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.