

MENUS SCOLAIRES

lundi 2 au 27 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 2 au 6 septembre	<p>Sirop de grenadine Betteraves Bio vinaigrette échalotes</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Fromage local</p> <p>Prune</p>	<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Haut de cuisse de poulet façon Gaston Gérard</p> <p>Riz Bio</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette balsamique</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière</p> <p>Petits pois</p> <p>Emmental</p> <p>Compote du chef pomme bio fraise</p>	<p>Mélange de torsades, tomates vinaigrette au basilic</p> <p>Filet de lieu noir MSC aux olives</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Vert de lait Bio</p> <p>Cake du chef au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Boulettes au boeuf sauce au curry</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Pêche</p>
				REPAS VEGETARIEN	
du 9 au 13 septembre	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Paupiette de veau FR sauce romarin</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Munster AOP</p> <p>Flan napé caramel</p>	<p>Chou fleur sauce façon cocktail</p> <p>Filet de colin d'alaska MSC sauce paprika</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Melon</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Steak haché</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Carottes Bio râpées vinaigrette</p> <p>Emincé végétal de pois Bio sauce basquaise</p> <p>Riz Bio</p> <p>Edam Bio</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Rôti de dinde VF sauce au miel</p> <p>Brocolis</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau du chef au yaourt (farine bio)</p>
du 16 au 20 septembre	<p>Pastèque</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Lentilles Bio au jus</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de t., maïs, vinaigrette aux oignons</p> <p>Omelette du chef au fromage, sauce ketchup du chef</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Pomme HVE</p>	<p>Courgettes râpées vinaigrette persillée</p> <p>Aiguillettes de poulet VF sauce napolitaine</p> <p>Penne Bio</p> <p>Compote du chef</p> <p>Cantal AOP</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf VBF façon bourguignon</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Prune</p>	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Poisson meunière MSC et citron</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau du chef aux myrtilles(farine Bio)</p>
du 23 au 27 septembre	<p>Salade de perles, tomates, maïs vinaigrette</p> <p>Emincé de filet de poulet FR sauce champignons</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Pont l'Eveque AOP</p> <p>Yaourt aromatisé local</p>	<p>Tomates vinaigrette échalotes</p> <p>Filet de saumon MSC sauce dieppoise</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>	<p>Macédoine de légumes sauce mayonnaise</p> <p>Boulettes au boeuf et merguez façon couscous</p> <p>Semoule Bio et légumes couscous</p> <p>Emmental</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Haricots verts Bio vinaigrette au xérès</p> <p>Jambon blanc LR</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Saint Moret Bio</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Lasagnes aux épinards et féta</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>verre de lait Bio et sirop de menthe</p> <p>Kiwi ou pomme grany</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



MENUS SCOLAIRES

lundi 30 Septembre au 18 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 30 septembre au 4 octobre	Carottes Bio vinaigrette à l'orange Sauté de dinde FR sauce colombo Coquillettes Bio Emmental Bio Mousse au chocolat	Salade de pois à la menthe verte Rôti de boeuf VBF et ketchup du chef Frites(au four) Tomme noire IGP Prune	Concombre vinaigrette à l'aneth Haute de cuisse de poulet rôti FR Chou fleur CE2 béchamel Yaourt sucré Pommes	Salade iceberg vinaigrette balsamic Dahl de lentilles Bio Riz Bio Brie Crème dessert caramel	Cake au fromage (farine Bio) Poisson pané 100% filet MSC et citron Haricots beurre persillé Suisse sucré Compote du chef pomme Bio cannelle
du 7 au 11 octobre	Betteraves Bio vinaigrette Allumettes de dinde façon carbonara Penne Bio Edam Bio Poire	Chou blanc râpé moutarde à l'ancienne Bolognaise de haricots rouges Riz Bio Saint Nectaire AOP Crème dessert caramel	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de veau FR saucemarengo Purée de potironet pommes de terre Bio Tomme grise Raisin blanc	Tomates vinaigrette basilic Rôti de porc LR sauce à l'indienne Carottes Bio vapeur Suisse sucré Cake aux pépites de chocolat (farine Bio)	Taboulé à la menthe (semoule Bio) Pavé de merlu MSC sauce lombarde Courgettes béchamel Camembert Bio Yaourt aromatisé
du 14 au 18 octobre	Salade verte vinaigrette à léchalote Saucissede Toulouse grillée Haricots blancs à la tomate Fromage Bio régional Liégeois vanille	Cervelas et cornichons Filet de poulet FR sauce moutarde Brocolis Petit moulé nature Pomme HVE	Butternut râpée vinaigrette Colin MSC sauce au citron Semoule Bio Fromage blanc au miel Poire	Célérier râpé sauce au fromage blanc et ciboulette Hamburger fromager Potatoes Milkshake du chef au chocolat	Céleri râpé sauce au fromage blanc et ciboulette Bolognaise de boeuf Bio VBF Torsades Bio Emmental râpé Banane Bio
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 

