
































RESTAURANTS SCOLAIRES


lun 02 sept	mar 03 sept	mer 04 sept	Menu végétarien	ven 06 sept
Carottes râpées vinaigrette HVE	Salade de riz au surimi	Taboulé	Macédoine mayonnaise	 Tomates vinaigrette
Lasagnes bolognaises	Rôti de dinde au jus <i>ou</i>	Colin pané MSC	Pané de blé fromage épinards	Escalope de volaille / Petits Pois Bio 
Salade verte	Filet de merlu coulis de poivrons	 Ratatouille		Tomates farcies au bœuf / Pommes vapeur
 Camembert BIO 	Haricots verts		Macaronis	Chantailou
 Crème dessert chocolat	Petit moulé	Fraidou	Gouda 	Gâteau au yaourt
 Compote	 Compote	Nectarine	Petits suisses sucrés	
Menu végétarien	mar 10 sept	mer 11 sept	 jeu 12 sept	ven 13 sept
Œuf dur mayonnaise	Salade de pomme de terre, thon, tomate vinaigrette	Raita de concombres	Salade de riz hawaïenne	Betteraves vinaigrette HVE
Nuggets de blé	Accras de poisson <i>ou</i>	Steak Haché	Chunk de poulet katsu	Filet de poulet au jus <i>ou</i>
	Boulettes de veau sauce tomate			Rissolette au veau
Riz	 Carottes persillées	Frites	Patate douces natures	Pâtes
 Comté AOP	 Yaourt aromatisé	Cantafrais	Vache picon	 Brie 
Compote Pomme Fraise	Galette bretonne	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Banane RUP
lun 16 sept	mar 17 sept	Menu végétarien	jeu 19 sept	ven 20 sept
Taboulé	Salade de pâtes marco polo (tomate, surimi, mayonnaise)	Melon HVE	Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette HVE
Dos de colin sauce curry MSC <i>ou</i>	Cordon bleu de volaille <i>ou</i>	Boulettes de soja	Hachis parmentier / Salade <i>ou</i>	Médaille de volaille sauce chasseur <i>ou</i>
Chipolatas	Marmite de poisson		Poisson meunière / Haricots verts	Rôti de porc au jus HVE
Purée	 Courgettes sautées	Mijotée de légumes		Riz
 Pont l'évêque AOP	 Gouda AOP	 Chanteneige	 Bûche mi-chèvre	 St Morêt
Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	Flan nappé caramel	 Pomme	 Cake cacao
lun 23 sept	Menu végétarien	mer 25 sept	jeu 26 sept	ven 27 sept
Salade blé, petits pois, maïs, vinaigrette	 Céleri rémoulade	Pomme de terre, tomate, ciboulette, sauce tartare	Betteraves vinaigrette HVE 	 Concombre vinaigrette
Poisson provençale MSC / Haricots beurre <i>ou</i>	Tarte au fromage	Omelette nature	Escalope de volaille au jus	Pâtes carbonara de volaille (plat complet) <i>ou</i>
Moussaka au bœuf avec salade			Langue de bœuf sauce piquante	Filet de lieu au citron / Pâtes
 Mimolette	Salade verte	Haricots verts	Pommes de terre rôtis	
 Kiwi	 St Paulin	Fromage blanc sucré	 Emmental	 Vache qui rit
	Crème dessert caramel	Biscuit Palmier	Compote de Pommes HVE	Poire

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

 DESSERTS MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

 MENU A THEME

HVE: Haute valeur Environnementale
AOP: Appellation Origine Protégée
IGP: Indication Géographique Protégée
RUP: Région Ultra-Périphérique
MSC: Pêche durable