

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 septembre 2019				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE carottes râpées	tomates vinaigrette	palet fromager emmental	laitue iceberg	taboulé (tomate concombre)
émincés de poulet sauce tomate basilic	steak haché VBF sauce poivrade	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	pavé de hoki pané et citron
<b>pâtes BIO</b>	haricots verts	purée courgette pomme de terre	pommes campagnardes (mayonnaise et ketchup)	chou fleur au gratin (et pomme de terre)
camembert	yaourt arôme	fromage oval à la coupe	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré
compote de pomme	biscuits aux céréales nappés chocolat lait	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	gâteau chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 9 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>melon BIO</b>	salade de lentilles	macédoine mayonnaise	concombres vinaigrette	tomates sauce basilic
bœuf VBF aux carottes	paupiette au veau sauce façon béarnaise	pilon et manchons de poulet	colin d'alaska sauce tomate et courgette	cordon bleu de volaille
riz	poêlée de légumes (et pomme de terre)	farfalles (et ratatouille)	purée de pomme de terre	épinards sauce blanche (et pomme de terre)
carré de l'est	emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	gouda	yaourt sucré
mousse saveur chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	pêche au sirop	gaufre au sucre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française

**produit issu agriculture biologique**

\* = Plat contenant du porc

# Aide UE à destination des écoles

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>carottes râpées BIO</b>	œuf dur mayonnaise	concombres sauce fromage blanc	laitue iceberg	tomates vinaigrette
filet de poulet et son jus	ravioli de bœuf VBF au gratin	sauté de bœuf VBF sauce moutarde	rôti de porc demi sel* <i>rôti de poulet</i>	moules sauce au curry
haricots beurre	fromage frais à tartiner	brocolis au gratin (et pomme de terre)	purée potiron et pomme de terre	frites
velouté aux fruits mixés	<b>fruit frais BIO</b>	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	st paulin
crêpe au sucre (fraise)		liégeois parfum chocolat	banane	spécialité pomme framboise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française

**produit issu agriculture biologique**

\* = Plat contenant du porc

# Aide UE à destination des écoles

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette à la framboise	salade verte et croutons	<b>repas antillais</b> achard de légumes (carotte chou blanc)	salade de pépinette printanière
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	boulettes au mouton sauce marocaine	émincés de poulet sauce provençale	rougail saucisses* <small>saucisses volaille</small>	pavé de colin pané et citron
chou fleur sauce blanche (et pomme de terre)	semoule	tortis (et courgettes)	riz	petits pois carottes
emmental à la coupe	yaourt arôme	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	madeleine	moelleux ananas coco (pâtisserie fraîche) nectar multi fruits	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes variés	salade de maïs (et tomate)	tomates sauce ciboulette	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette	laitue iceberg
filet de poulet sauce curry coco	omelette au fromage râpé	bœuf VBF bourguignon	bœuf haché VBF à la provençale	colin d'alaska sauce fondue de poireaux
haricots verts	purée épinards pomme de terre	lentilles et carottes	mezze penne	semoule
tomme	petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	yaourt sucré	camembert
crème dessert saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	compote de pomme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements





# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	<b>carottes râpées BIO</b>	cervelas* et cornichon <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	accras de morue	chou blanc rémoulade
nuggets de poulet (plein filet)	poêlée de colin d'alaska doré au beurre	sauté de veau marengo	jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	steak haché VBF sauce forestière
tortis et ketchup	haricots beurre	batonnière de légumes (et pomme de terre)	purée potimarron pomme de terre	semoule
petit fromage frais sucré	fromage oval	mimolette	fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
<b>fruit frais BIO</b>	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fruit frais de saison	spécialité pomme ananas

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française

**produit issu agriculture biologique**

\* = Plat contenant du porc

# Aide UE à destination des écoles