

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 septembre 2019

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

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 9 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	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	cordons bleus de volaille
riz	poêlée de légumes (et pomme de terre)	farfalles (et ratatouille)	semoule BIO	épinards sauce blanche (et pomme de terre)
carré de l'est	emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	gouda	yaourt sucré BIO local et circuit court
mousse saveur chocolat	fruit frais BIO	fruit frais BIO	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
carottes râpées BIO	œuf dur mayonnaise	concombres BIO 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)	trio de légumes BIO (et pomme de terre)	frites
velouté aux fruits mixés	fruit frais BIO	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	édam BIO
crêpe au sucre (fraiche)		liégeois parfum chocolat	banane	spécialité pomme framboise

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage	betteraves BIO vinaigrette à la framboise	tomates BIO vinaigrette	<i>repas antillais</i> 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* <i>saucisses volaille</i>	pavé de colin d'alaska pané et citron
chou fleur sauce blanche (et pomme de terre)	semoule	tortis (et courgettes)	riz BIO	petits pois carottes
emmental à la coupe	yaourt arôme	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	gouda BIO
fruit frais BIO	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

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

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	betteraves BIO 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 BIO	purée épinards pomme de terre	lentilles et carottes	mezze penne	semoule
tomme	petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	yaourt sucré	édam BIO
crème dessert saveur vanille	fruit frais BIO	fruit frais BIO	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	compote de pomme

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 octobre 2019 SEMAINE DU GOUT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU GOUT

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 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	carottes râpées BIO	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 BIO
petit fromage frais sucré	fromage oval	mimolette	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	fruit frais de saison	spécialité pomme ananas

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