



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Septembre 2023



Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
<p>Tomates-mozzarella (M)</p> <p>Hamburger (M)</p> <p>Frites</p> <p>Glace</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Melon</p> <p>Tarte tomate-feta- poivrons salade (M)</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruits</p>	<p>Rillette de thon</p> <p>Moussaka de bœuf (M)</p> <p>Tomme grise</p> <p>Compote</p>	<p>Concombre</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Sauce Armoricaïne (M)</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Banane</p>

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Betterave</p> <p>Bœuf émincé</p> <p>Carottes confites (M)</p> <p>Babybel</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Menu local</p> <p>Salade composée (M) (L)</p> <p>Poulet rôti (M) (L)</p> <p>Courgette sautée (M) (L)</p> <p>Flognarde au poire (M) (L)</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Moules-frites</p> <p>Gaufre de liège</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Pizza végétarienne (M)</p> <p>Chili sin carné (M)</p> <p>Brie de Meaux</p> <p>Raisin</p>

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Pastèque</p> <p>Aiguillette de poulet (M)</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt</p>	<p>Blé olive-surimi (M)</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Purée (M)</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Melon</p> <p>Croque végétarien (M)</p> <p>Salade</p> <p>Flan pâtissier (M)</p>	<p>Concombre</p> <p>Calamar à la Romaine</p> <p>Duo Riz Ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p>

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29	
Avocat sauce cocktail (M)	Menu local	Friand fromage	Taboulé	
Poulet à la Normande (M)		Salade de tomates (M)	Poisson du jours sauce beurre blanc (M)	
Haricots verts		Omelette de pomme de terre salade (M)	Gratin de pâtes (M)	Brocoli
Crème dessert		Tomme du limousin	Tarte chocolat (M)	Camembert
		Fruits de saison		Fruits de saison

Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une majorité de produits frais.

L : Local B : Bio M : Préparation maison

* sous réserve d'approvisionnement et des contraintes de fonctionnement

