MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*
SEPTEMBRE 2022

Jeudi 1	Vendredi 2
Menu végétarien Macédoine mayonnaise (M) Hachis parmentier (M) Salade batavia Yaourts aux fruits	Melon (B) Colin frais pané Carottes rondelle (M) Riz au chocolat (M)

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Radis au beurre Bœuf émincé sauce barbecue (M) Semoule (B) Emmental Poire	Salade de riz (M) Pané aux fromages Haricots verts persillés (M) Fromage frais aux fruits	Coquillette surimi mayonnaise (M) Moussaka de bœuf (M) Pomme de terre vapeur (B) Banane	Concombre maïs emmental (M) Poisson blanc à la bordelaise Légumes wok (M) Compote de pommes

Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Pamplemousse Bœuf bourguignon (M) Frites Mimolette Flan vanille et madeleine (B)	*Menu local* Salade composée du maraîcher (B)(L)(M) Porc cul noir (B)(L)(M) Carottes confites (B)(L)(M) Crumble aux pommes (B)(L)(M)	Concombre au fromage blanc (M) Cube de saumon à l'aneth (M) Pomme de terre suédoise (B)(M) Pomme au four	Pizza royal (M) Cuisse de poulet Poireaux à la crème (M) Brie Banane

Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Carottes râpées (M) Escalope de dinde au jus (M) Rösti Yaourt aromatisé	*Menu végétarien* Tomates à la vinaigrette (M) Chili Sin carné (M) Salade garnie Flan à la pistache	Cœur de palmiers vinaigrette (M) Rôti de veau aux herbes (M) Courgettes sautées (M) Kiri Fruit de saison	Menu « bienvenu chez les ch'tis » Feuilleté au fromage du nord (M) Carbonnade flamande (M) Frites Tarte au sucre (M) « Au nord c'était les corons… »

Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade de lardons et œufs (M) Cordon bleu de volaille Haricots verts (B) Tarte au chocolat	Menu local Carottes râpées (B) (L) (M) Escalope de poulet normande (B) (L) (M) PDT grand-mère (B) (L) (M) Yaourt (B) (L)	*Menu végétarien* Cèleri rave mayonnaise (M) Falafel végétarienne (M) Purée de pomme de terre (M) Flan au caramel	Betterave sauce vinaigrette (M) Côte de porc grillée (M) Brocolis Brie de Meaux Fruits de saison

M : Fait maison

L : Local

B : Bio

** sous réserve d'approvisionnement*