



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE\*

**Septembre 2021**



Jeudi 2	Vendredi 4
Macédoine mayonnaise	Melon
Poulet Frites	Poisson du jour sauce crevette
Coulommiers	Carottes rondelles vichy
Glace	Riz au chocolat

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Radis beurre	<i>Menu Végétarien</i>	Concombre à la crème	Salade verte et thon
Bœuf sauce barbecue Semoule au beurre	Salade de tomates œufs olive	Poisson du jour sauce au beurre blanc	Moussaka bœuf <b>M</b>
Emmental	Pâtes aux légumes <b>M</b>	Epinards / riz	Yaourt nature
Poire	Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison
	Chouquettes		

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Carottes râpées	<b>Menu local</b>	Melon	<i>Menu végétarien</i>
Poisson du jour sauce hollandaise		Blanquette de veau <b>M</b>	Betteraves
Poireaux à la crème / riz <b>M</b>	Tomates <b>L</b>	Tagliatelle	Pizza aux trois fromages <b>M</b>
Brie bio	Saucisses <b>L</b>	Camembert	Salade verte
Banane Bio	Purée de PDT et butternut <b>L</b>	Tiramisu aux spéculos	Petit suisse et chouquettes
	Cantal <b>L</b>		
	Poire <b>L</b>		

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Radis beurre Escalope de dinde émincée au jus Petits pois Yaourt aromatisé	Surimi - sauce cocktail Steak haché Ratatouille <b>M</b> Vache qui rît Fruit de saison	Choux rouge / pomme <b>M</b> Moules Frites Fruit de saison	<i>Menu Végétarien</i> Salade de tomates - œuf Pâtes aux légumes <b>M</b> Coulommiers Tartelettes aux pommes

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30
Carottes râpées aux raisins <b>M</b> Lasagne aux fruits de mer <b>M</b> Brie bio Banane bio	Menu local et Végétarien  Betteraves sauce balsamique <b>L</b> Omelette <b>M B L</b> Pommes de terre au four <b>L</b> Cantal <b>L</b> Compote B - madeleine <b>L</b>	Taboulé <b>M</b> Cuisse de poulet Gratin de courgettes <b>M</b> Fruit de saison

\*Sous réserve d'approvisionnement    **M** : Fait maison    **L** : Local    **B** : Bio

