




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 M
Emmental	Pâtes aux légumes M	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	Menu local	Melon	<i>Menu végétarien</i>
Poisson du jour sauce hollandaise		Blanquette de veau M	Betteraves
Poireaux à la crème / riz M	Tomates L	Tagliatelle	Pizza aux trois fromages M
Brie bio	Saucisses L	Camembert	Salade verte
Banane Bio	Purée de PDT et butternut L	Tiramisu aux spéculos	Petit suisse et chouquettes
	Cantal L		
	Poire L		

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 M Vache qui rît Fruit de saison	Choux rouge / pomme M Moules Frites Fruit de saison	<i>Menu Végétarien</i> Salade de tomates - œuf Pâtes aux légumes M Coulommiers Tartelettes aux pommes

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

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

