

















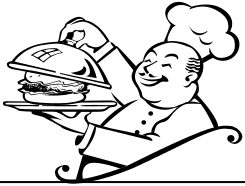














MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 3 Septembre			 <p>Melon Gratin de pâtes aux petits légumes Biscuits secs Yaourt</p>	 <p>Salade verte dés de jambon emmental Filet de poisson Riz Compote de fruits</p>
Semaine du 6 au 10 Septembre	 <p>Taboulé Rôti de porc Haricots verts Fromage blanc sucré</p> 	 <p>Friand au fromage Sauté de veau Marengo Carottes Salade de fruits</p> 	 <p>Sardine à l'huile Pâtes bolognaises Fromage Fruit de saison</p> 	<p>Tomate/Mozzarella Gratin de PDT Brocoli Flan au caramel</p>
Semaine du 13 au 17 Septembre	 <p>Concombre Saucisses Mogettes Compote</p> 	 <p>Piémontaise maison Flan de légumes Salade verte Tarte aux pommes</p> 	 <p>Salade riz thon Haut de cuisse de poulet Petits pois Fruit de saison</p>	 <p>Carottes râpées Colombo de porc Semoule Yaourt aromatisé</p>
Semaine du 20 au 24 Septembre	 <p>Rillettes de thon Boulettes de bœuf Purée PDT + courgette Fruit</p>	 <p>Betteraves Escalope de dinde Flageolets Petits suisses</p>	<p>Crêpe emmental Ratatouille/riz Paris-Brest</p>	 <p>Salade tomates Sauté de veau Gratin dauphinois Barre bretonne Crème anglaise</p> 



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 septembre au 1^{er} octobre	 Rillettes de saumon  Steak haché Jardinière de légumes Compote de fruits Gâteaux	 Radis beurre Haut de cuisse de poulet Purée Fromage Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise Pennes à la tomate salade verte Crumble	 Terrine de campagne Filet de poisson Semoule Poire cuite sauce chocolat
Semaine du 4 au 8 Octobre	 Céleri rémoulade Escalope de volaille à la crème Riz Oeufs au lait	 Tartare de tomates Croque-fromage Petits pois/ carottes Carré chocolat	 Taboulé Poisson Gratin de courgettes Flan pâtissier	Saucisson à l'ail/Beurre Chili con carne Fromage Pomme
Semaine du 11 au 15 Octobre	Semaine du goût	Semaine du goût	Semaine du goût	Semaine du goût
Semaine du 18 au 22 Octobre	 Salade Marco Polo Sauté de canard  Purée de haricots verts Eclair chocolat	 Riz niçois Jambon grill Cordiale de légumes Fruit	 Macédoine Gratin de PDT Choux fleur Mousse chocolat	 Duo de saucisson Poisson sauce citronnée Semoule salade de fruits

Bonnes vacances !

Il est proposé un menu végétarien par semaine

Labels entrant dans
les 50 % de produits
durables et de
qualité



Agriculture biologique



Pêche durable



Région ultra
Périphérique ou Local



Viande française



Bleu Blanc Cœur

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne.

