

Menu Du Lundi 03 Septembre au Vendredi 19 Octobre 2018

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Betteraves vinaigrette Salade verte	Tomates vinaigrette Salade verte	Chou-fleur / jambon / vinaigrette	Carottes râpées au fromage	Melon / Pastèque SOUS RESERVE
Aiguillette de poulet façon blanquette	Penne rigate à la carbonara	Cordon bleu	Paëlla Terre / Mer	Rôti de porc à la moutarde
Lentilles / Carottes	Petits pois	Haricots verts		
~	Camembert portion	~	~	Cantadou ail et fines herbes
Yaourt aux fruits mixés	Pomme BIO local	Glace timbale	Crème dessert	Yaourt brassé abricot

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Charcuterie Salade verte	Taboulé	Tomates vinaigrette Salade verte	Melon / Pastèque SOUS RESERVE	Concombre vinaigrette Salade verte
Flan de dinde au jus	Rôti de porc cuit fumé	Pizza Royale	Dos de colin	Chili con carne de boeuf
Frites	Jardinière de légumes / Ketchup	Semoule couscous Sauce ratatouille	Riz long	
~	~	~	Gouda portion	~
Mousse au chocolat	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Fruits de saison	Yaourt nature

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Melon / Pastèque SOUS RESERVE	Salade composée	Salade d'endives - maïs - tomate - jambon - emmental	Salade de tomates	Charcuterie Salade verte
Filet de poisson meunière	Coquillettes bolognaise à l'emmental	Paupiette de dinde à l'estragon	Boulette de boeuf	Rôti de porc au jus
Carottes rondelles	Blé aux légumes	Purée de pommes de terre	Courgettes rondelles	
Saint Nectaire	~	Fromage portion	~	~
Eclair au chocolat	Yaourt sucré	Fruits au sirop	Pomme BIO local	Yaourt nature

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Piémontaise	Salade de tomates	Charcuterie Salade verte	Concombre	Melon / Pastèque SOUS RESERVE
Salade verte / Fêta	Filet de dinde au jus	Dos de colin - Sauce crème	Haché de poulet	Boeuf bourguignon
Salade verte / Fêta	Haricots verts très fins	Semoule couscous	Riz blanc	Frites
Saucisse fumée	Jardinière de légumes			
Fromage portion	~	Cantadou ail et fines herbes	~	~
Yaourt aux fruits mixés	Compote de pomme	Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé	Yaourt nature

Agriculture Biologique	Agriculture Biologique Local	Fait Maison	Viande Bovine Française	Agriculture Durable
Viande de Porc Française	Viande de Veau Française	Volaille Française		

Les menus peuvent être modifiés à tout moment, selon les arrivages et les stocks. Le restaurant scolaire peut être amené exceptionnellement à remplacer un produit bio par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.