Menus du 1er au 30 septembre 2022 - restaurant scolaire

jeudi er septembre	vendredi 2 septembre
Salade verte - Vinaigrette - Sirop de fraise	Rosette / Thon, sauce mayonnaise
Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Poisson blanc meunière
Salade de coquillettes BIO, tomate et maïs	Ratatouille - Riz Bio Pilaf
Petit moulé nature	Yaourt nature HVE
Compote fraîche pomme Bio vanille	Abricot

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Lentilles Bio - Vinaigrette	Tomates - Vinaigrette	Carottes râpées - Vinaigrette	Betteraves Bio - Vinaigrette
Quenelle nature - Sauce tomate	Jambon blanc Label Rouge /Bolognaise au	Hachis parmentier de boeuf Bio	Beignet de calamars à la romaine
Courgettes persillées	Coquillettes Bio	Parmentier au fromage	Chou fleur HVE béchamel
Yaourt nature HVE	Saint Nectaire AOP	Tomme noire IGP	Suisse sucré
Prune	Flan nappé caramel	Raisin blanc	Éclair chocolat

lundi 5 septembre	mardi 6 septembre	jeudi 8 septembre	vendredi 9 septembre
Carottes râpées, vinaigrette	Betteraves BIO, vinaigrette	Concombre, vinaigrette au fromage blanc	Salade de blé arlequin
Saucisse fumée / boulettes	Bologanise de lentilles BIO	Emincé de filet de poulet / Filet de	Filet de poisson, sauce à l'oseille
Ecrasé de pommes de terre	Tortis BIO	Petits pois au jus	Chou fleur HVE persillé
Gouda	Emmental rapé BIO	Yaourt nature	Camembert BIO
Flan vanille	Prune	Tarte au chocolat du chef	Pastèque

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Betteraves Bio - Vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Radis roses, beurre
Sauté de bœuf, sauce paprika / Lentilles BIO	Gratin de torsades BIO aux légumes d'été	Filet de poisson, sauce tomate	Emincé de filet de poulet / Poisson pané
Riz de Camargue IGP pilaf	Ratatouille	Epinards béchamel	Haricots verts BIO persillés
Vche qui rit BIO	Yaourt aromatisé	Carré Ligueuil	Verre de lait BIO
Compote de pommes HVE	Prunes	Raisin	Gateau au speculoos du chef

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 sepetmbre	vendredi 30 septembre