

Menus du 4 au 29 septembre 2023 - restaurant scolaire

| lundi 4 septembre | mardi 5 septembre | jeudi 7 septembre | vendredi 8 septembre | lundi 18 septembre | mardi 19 septembre | jeudi 21 septembre | vendredi 22 septembre |
|---|--|--|--|--|--|---|---|
| <p>Macédoine de légumes Sauce mayonnaise</p> <p>Oeuf dur Sauce mayonnaise</p> <p> Taboulé (semoule Bio)</p> <p> Bournette du Vercors</p> <p>Nectarine jaune</p> | <p> Carottes Bio râpées Vinaigrette</p> <p>Emincé de filet de poulet Sauce provençale (sv : pané fromager)</p> <p> Haricots verts Bio persillés</p> <p> Tomme noire IGP</p> <p>Éclair chocolat</p> | <p>Pâté de campagne Label Rouge (sv : tartinade de thon)</p> <p> Médaillon de merlu MSC Sauce citron</p> <p>Riz de Camargue IGP à la ratatouille</p> <p> Saint Môret Bio</p> <p>Prune</p> | <p>Tomates cerises</p> <p>Pain Hot dog Saucisse de Strasbourg , Ketchup (sv : pain hot dog pavé de colin d'Alaska façon fish&chips, ketchup)</p> <p>Rosti de pommes de terre</p> <p>Gâteau façon Lamington</p> | <p> Carottes râpées Vinaigrette à l'orange</p> <p>Saucisse Sauce aux herbes de provence (viande) (sv : riz pilaf)</p> <p>Lentilles</p> <p> Edam Bio</p> <p>Flan nappé caramel</p> | <p>Salade de coquillettes bio aux petits légumes Vinaigrette</p> <p>Quenelle nature Sauce tomate</p> <p> Haricots verts Bio persillés</p> <p>Brie</p> <p>Raisin blanc</p> | <p> Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf Sauce façon bourguignon (sv : boulettes végétariennes sauce façon bourguignon)</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Prune</p> | <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poisson blanc meunière </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p> Verre de lait Bio</p> <p>Cake au chocolat du chef</p> |
| lundi 11 septembre | mardi 12 septembre | jeudi 14 septembre | vendredi 15 septembre | lundi 25 septembre | mardi 26 septembre | jeudi 28 septembre | vendredi 29 septembre |
| <p> Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio </p> <p> Torsades Bio</p> <p>Emmental râpé</p> <p> Compote fraîche pomme mure</p> | <p>Tomates Vinaigrette au pesto</p> <p> Paupiette de veau FR Sauce aux oignons (sv : omelette nature)</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p> Yaourt nature HVE</p> <p>Donuts</p> | <p>Cake à l'emmental du chef </p> <p>Sauté de dinde Sauce au jus (sv : quenelle nature sauce tomate)</p> <p>Mélange de petits pois et carottes</p> <p> Gouda Bio</p> <p> Banane Bio</p> | <p>Concombre Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla </p> <p> Saint Nectaire AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> | <p>Salade de blé aux petits légumes Vinaigrette</p> <p>Emincé de filet de poulet Sauce au cumin (sv : galette végétarienne)</p> <p>Carottes HVE</p> <p>Tomme grise</p> <p>Pomme HVE </p> | <p>Concombre Vinaigrette aux fines herbes </p> <p>Morceaux de colin MSC</p> <p>Epinards béchamel</p> <p> Camembert Bio </p> <p>Gaufre de Liège</p> | <p>Haricots beurre Vinaigrette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge (sv : tartinade de thon)</p> <p> Penne Bio </p> <p> Emmental Bio râpé </p> <p>Poire</p> | <p>Salade verte Vinaigrette</p> <p>Chili con carné</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crumble pomme spéculoos</p> |



Légendes: Bio Produit labellisé Régional Origine France Plat signature

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements