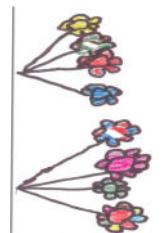


MENU RESTAURATION SCOLAIRE



LUNDI 02/09

- Filet de Lieu Noir
(Sauce Boursin)
- Blé BIO
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

MARDI 03/09

- Melon
- Steak Haché (Sauce au poivre) ou
Boulette Tomate / Soja
- Ratatouille
- Fromage Blanc

JEUDI 05/09

- Radis
- Moussaka aux Lentilles
- Liégeois



VENDREDI 06/09

- Tomates/Mozzarella
- Rôti de Porc ou
Saucisse Végétale
- Haricots verts
- Yaourt LOCAL
«GAEC Vallée de l'Onzion»

LUNDI 09/09

- Betteraves vinaigrette
- Dahl de Lentilles Corail au Lait
- Riz BIO
- Petit Suisse



MARDI 10/09

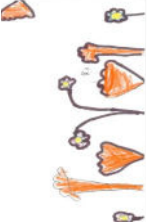
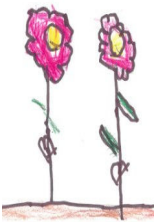
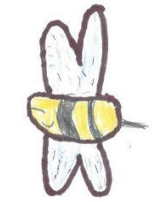
- Carottes Râpée BIO
- Pilon de Poulet ou
Crousti Fromage
- Poêlée de Légumes
- Fruit de saison

JEUDI 12/09

- Salade de Pâtes
- Filet de Colin aux Petits Légumes
- Poêlée de courgettes au curry et Lait de
coco
- Crème Vanille

VENDREDI 13/09

- Sauté d'Agneau à la tomate ou
Tomates farcies végétales
- Flageolets
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison



Dessins réalisés par les élèves de CP – CE d'Alice Escoffier Elémentaire



Fait
maison



Bio



Frais et
Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.

* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

<p>LUNDI 16/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salade Verte – Brandade de Poisson – Flan Caramel 	<p>MARDI 17/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rôti de veau (sauce champignons) ou Oeuf dur – Chou Fleur en Persillade – Fromage à la coupe – Fruit de saison
<p>JEUDI 19/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pastèque – Tajine de Légumes – Semoule – Crumble Pommes/Abricots <p><i>Menu Vegetarien</i></p>	<p>VENDREDI 20/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Concombre à la crème – Escalope Pané ou Carré de Seitan BIO – Petits Pois – Fruit de saison
<p>LUNDI 23/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gratin de Quenelles aux Légumes – Fromage (Tartare) – Fruit de saison <p><i>Menu Vegetarien</i></p>	<p>MARDI 24/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Taboulé – Sauté de Porc aux pruneaux ou Rosti de Légumes – Carottes Vichy BIO – Roulé à la confiture
<p>JEUDI 26/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Macédoine de Légumes – Coeur de Merlu (sauce Crème de Poivron) – Boulgour BIO – Yaourt LOCAL «Ferme Chambon» 	<p>VENDREDI 27/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Choux rouges et Blancs en vinaigrette – Emincé de Boeuf à la Mexicaine ou Nuggets de Blé – Brocolis – Salade de Fruits Frais
<p>LUNDI 30/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salade Verte – Lasagnes de Saumon – Fruit de saison 	

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE d'Alice Escoffier Elémentaire



Fait maison



Bio



Frais et Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.

* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement