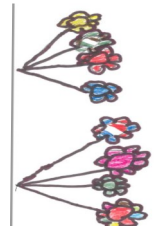


# MENU RESTAURATION SCOLAIRE



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

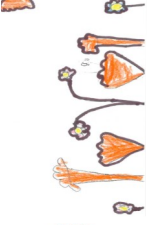
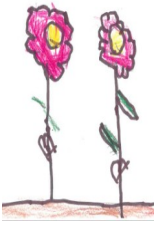
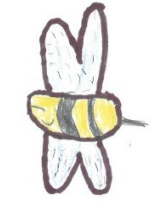
- Carottes Râpée BIO
- Pilon de Poulet ou Crousti Fromage
- Poêlée de Légumes
- Fruit de saison

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

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



Fait maison

Menu Vegetarien



Bio



Frais et Régional

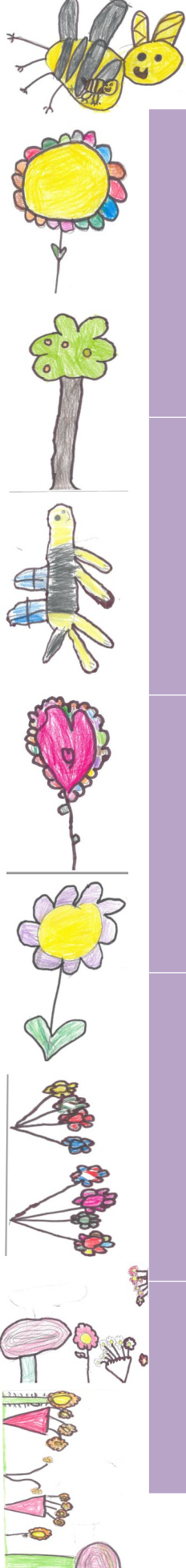


Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.

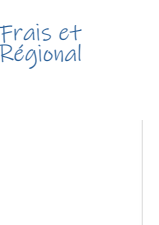
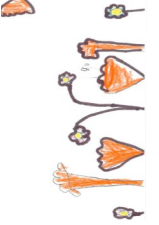
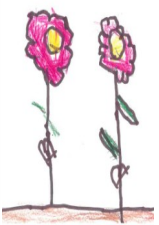
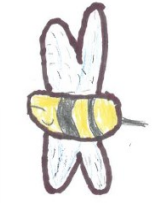
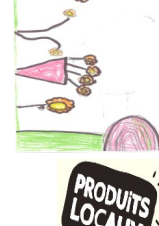
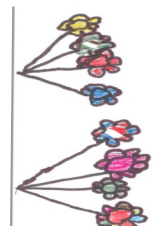
\* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



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



# MENU RESTAURATION SCOLAIRE



MARDI 01/10

- Salade de Blé bio
- Sauté de veau marengo ou Crousti fromage
- Haricots verts
- Fromage blanc bio

MARDI 01/10

- Salade de Blé bio
- Sauté de veau marengo ou Crousti fromage
- Haricots verts
- Fromage blanc bio

JEUDI 03/10

- Salade Coleslaw bio
- Chili sin carné
- Riz bio
- Clafoutis aux pêches

VENDREDI 04/10

- Sauté de volaille à la crème ou Pané épinard/Emmental
- Gratin de courgettes
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

LUNDI 07/10

- Asperges en vinaigrette
- Coquillettes en carbo de chou blanc
- Yaourt local (GAEC Vallée l'Onzion)

MARDI 08/10

- Concombres bio à la crème
- Boeuf Bourguignon ou Boulettes tomate/soja
- Purée de potiron
- Tarte aux pommes «Maison»

Menu  
Végétarien

Menu  
Végétarien

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



Fait  
maison

Menu  
Végétarien



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

JEUDI 10/10

- Gratin de poisson aux fruit de mer ou plat de légumineuses et Céréales
- Poêlée de légumes
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

VENDREDI 11/10

- Salade Piémontaise
- Jambon braisé à l'orange et au miel ou Pané Tomate/Mozzarella
- Ratatouille
- Petit suisse

## SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 14/10

## «MENU ROUGE»

- Calamar à l'Armoricaine ou plat de légumineuses et Céréales
- Riz bio à la tomate
- Babybel
- Pomme rouge

MARDI 15/10

## «MENU VERT»

- Salade de chou chinois
- Sauté de dinde sauce basilic ou Quenelles
- Epinard à la crème
- Crème pistache

JEUDI 17/10

## «MENU ORANGE»

- Carottes râpé bio
- Curry de pois chiche/patate douce
- Quinoa
- Gâteau à la citrouille «Maison»

VENDREDI 18/10

## «MENU JAUNE»

- Salade de Perles/mais
- Paupiette d'agneau ou Rösti de légumes
- Haricots beurres
- Banane

Menu  
Végétarien

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



Fait maison

Menu  
Végétarien

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