

MENU RESTAURATION SCOLAIRE



MARDI 01/09	JEUDI 03/06	VENDREDI 04/06
Melon	Radis	Tomates/Mozzarella
Steak Haché (Sauce au Poivre) ou Quinoa Bio	Moussaka aux Lentilles Bio (Plat Unique)	Saucisse de Toulouse ou Pomme de Terre Boulangère
Ratatouille	Fruit de saison	Haricots Verts Bio
Fromage Blanc Bio		Yaourt LOCAL <<GAEC Vallée de l'Onzion>>



LUNDI 07/09	MARDI 08/09	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
Betteraves vinaigrette	Carottes Râpées Bio	Salade de Pâtes Bio	Merguez ou Omelette nature
Dahl de Lentilles Corail Bio au lait de Coco	Pilon de Poulet ou Perles de Blé	Filet de Colin aux Petits Légumes	Pommes Rissolées
Riz Bio	Poêlée de Légumes	Poêlée de Courgettes au Curry	Fromage à la coupe
Petits Suisses	Fruit de saison	Crème Vanille <<Maison>>	Fruit de saison
			

Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé

Bio



Frais et Régional

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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 14/09 Salade verte Brandade de Poisson (Plat unique) Flan Caramel Bio	MARDI 15/09 Sauté de Veau (Sauce Champignons) ou Quinoa Bio Chou Fleur en persillade Tartare Fruit de saison	JEUDI 17/09 Pastèque Tajine de légumes Semoule Crumble pomme/Abricots Maison 	VENDREDI 18/09 Concombre Bio (Sauce Fromage Blanc) Blanc de Poulet (Sauce Tartare) ou Pommes Vapeur Petits Pois Fruit de saison
--	--	--	---

LUNDI 21/09 Gratin de Quenelles et Champignons Riz Bio Fromage à la coupe Fruit de saison 	MARDI 22/09 Taboulé Sauté de Porc aux Pruneaux ou Röstis de légumes Carottes Vichy Bio Roulé à la confiture	JEUDI 24/09 Macédoine de légumes Cœur de Merlu (Sauce Boursin) Boulgour Bio Yaourt LOCAL <<Ferme Chambon>>	VENDREDI 25/09 Salade de Tomates/Feta Émincé de Bœuf Ou Lentilles Bio Brocolis Bio Salade de Fruits Frais
---	---	--	---

LUNDI 28/09 Salade Verte Lasagnes de Saumon/ Épinards (Plat unique) Fruit de saison	MARDI 29/09 Salade de Blé Bio Veau Marengo ou Pané Fromager Haricots Beurre Bio Crème au Chocolat Maison	JEUDI 01/10 Chili sin Carne Riz Bio Fromage à la coupe Liégeois	VENDREDI 02/10 Salade de Coleslaw Sauté de Volaille au Curry ou Blé Bio Poêlée de légumes Fruit de saison
--	--	---	---

Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.

Bio



Frais et Régional

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

