

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



- Toutes nos viandes de bœuf servies sont d'origine française.
- Environ 40 % des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons.

Lundi 4/09	Mardi 5/09	Jeudi 7/09	Vendredi 8/09
Carottes râpées à la vinaigrette Macaroni (1/2 complet) à la sauce bolognaise Lait Glace	Feuilleté au fromage Escalope de dinde marinée tomate-basilic Poêlée de légumes du marché Crème dessert à la vanille	Salade de taboulé Saucisse chipolatas Haricots verts persillés Emmental Fruit	Melon Brandade de poisson Compote de pommes (biscuit)
Lundi 11/09	Mardi 12/09	Jeudi 14/09	Vendredi 15/09
Rillettes de thon Aiguillettes de canard Petits pois cuisinés Entrammes (fromage mayennais) Fruit	Salade de tomates aux fines-herbes Dessus de palette de bœuf au jus cuisiné Pommes frites Yaourt au sucre de canne	Salade de pâtes tricolore au jambon et fromage Dos de poisson au beurre blanc Mousseline de courgettes Tomme de brebis Fruit	Salade mêlée au comté et aux croutons Filet mignon de porc à l'ananas Riz créole Éclair au chocolat
Lundi 18/09	Mardi 19/09	Jeudi 21/09	Vendredi 22/09
Salade de betteraves à la framboise Filet de poisson meunière (citron) Légumes ratatouille Fromage blanc fruité	Œufs durs sur macédoine de légumes à la mayonnaise Dalh de lentilles corail aux pommes de terre Lait Fruit	Salade de concombres à la crème Jambon rôti Coquillettes au beurre Liégeois à la vanille	Salade de carottes râpées à l'orange Poulet rôti fermier (la Petite-Peltanche) Haricots beurre Camembert Cocktail de fruits au sirop
Lundi 25/09	Mardi 26/09	Jeudi 28/09	Vendredi 29/09
Couscous royal (agneau et merguez) Saint-Nectaire Fruit	Melon Anneaux d'encornets sauce tomate Riz (1/2 complet) Compote de pomme (biscuit)	Rosette de Lyon (cornichons) Émincé de filet de dinde barbecue Trio de légumes Lait Tarte aux pommes	Pastèque Lasagnes bolognaise gratinées au four Yaourt aux fruits