

# Menu

SEMAINE DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

## LUNDI

Œufs Durs Mayo

Gratin de Pâtes  
aux légumes

Fromage

Fruits de Saison

## MARDI

Feuilleté au fromage

Escalope de Dinde  
Panée  
Haricots verts Bio  
en Persillade

Crème dessert  
chocolat

## MERCREDI

Terrine de Campagne

Roti de Porc Braisé  
Gratin Dauphinois

Compote de Pommes  
Bio



## JEUDI

Céleri Rémoulade

Saute d'Agneau à  
L'Orientale  
Semoule Bio

Fromage

Gâteau Maison

## VENDREDI

Carottes Râpées

Poisson du jour  
Beurre Blanc  
Riz Pilaf

Yaourt Bio aux Fruits



\*Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

# Menu

SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE

## LUNDI

Taboulé

Paupiettes de Veau  
forestières

Petits Pois Carottes

Fromage

Fruits de Saison

## MARDI

Salade verte

Lasagnes Bolognaises

Compote de fruits  
Bio



## MERCREDI

Salade Tomates

Cordon Bleu  
Purée

Glace



## JEUDI

Sardines à l'Huile

Chipolatas de Porc  
Flageolet Verts

Bio



Fromage

Salade de Fruits  
de Saison

## VENDREDI

Haricots Verts Vinaigrette

Poisson du jour  
Boullgour Façon Pilaf

Crème dessert caramel



\*Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

# Menu

SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE

## LUNDI

Salade verte

Pâtes Carbonara Bio

Fromage

Fruit de saison



## MARDI

Filet de maquereau  
à la moutarde

Sauté de Dinde à la  
crème

Courgette à l'ail

Yaourt Bio à la vanille



## MERCREDI

Surimi Mayo

Cuisse de Poulet Roti  
Haricots Beurre

Tarte aux Pommes Bio



## JEUDI

1/2 Pamplemousse

Boulette de Bœuf  
Sauce tomate  
Semoule Bio

Fromage

Compote Bio  
Pomme/Caramel



## VENDREDI

Salade Niçoise

Poisson du Marché  
Ebly

Gâteau Maison



\*Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

# Menu

SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE

## LUNDI

Crêpes au fromage

Jambon braisé  
Haricots beurre bio  
persillé



Fromage

Fruits de saison

## MARDI

Concombre à la crème

Chili Sin Carne

Yaourt Bio Vanille



## MERCREDI

Accras de Morue

Steak Haché de Veau  
Pâtes

Glaces



## JEUDI

Salade Verte  
Mimolette

Sauté de boeuf aux  
carottes Bio



Fromage

Yaourt Bio Nature  
Sucré

## VENDREDI

Cervelas Vinaigrette

Poisson du jour  
Céréales à l'indienne

Liégeois Chocolat



\* Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

# Menu

SEMAINE DU 30/09 AU 04 OCTOBRE

## LUNDI

Terrine de Légumes

Riz à l'Espagnol

Fromage

Fruits de saison



## MARDI

Céleri Rémoulade

Saucisse  
Lentilles

Yaourt Bio aux Fruits



## MERCREDI

Tomate / Mozza

Steak Haché  
de Bœuf / Purée

Riz au lait coco



## JEUDI

Salade verte

Lasagnes de légumes

Fromage

Brownie



## VENDREDI

Carottes râpées

Poisson Pané  
Pâtes Bio



Fromage Blanc de  
Brebis Bio



\*Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

# Menu

SEMAINE DU 07 AU 11 OCTOBRE

## LUNDI

Terrine de Lapin  
Cornichons

Sauté de Porc au curry  
Julienne de Légumes

Fromage

Mousse Nougat

## MARDI

Salade d'endives

Cordon bleu de dinde  
Frites Fraîches

Fruit de saison



## MERCREDI

Friand à la viande

Aiguillette de poulet à  
la crème  
Ratatouille Bio

Entremet au chocolat

## JEUDI

Salade verte

Tartiflette Savoyarde

Compote de Fruits



## VENDREDI

Macédoine de  
Légumes Bio  
Mayonnaise

Poisson du marché  
Riz façon Pilaf

Fromage

Yaourt Bio à la  
Framboise



\*Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

# Menu

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE

## LUNDI

Rosette de Lyon

Tortellis Fromage Frais  
Ciboulette à la crème

Bio



Fruits de saison

## MARDI

1/2 pamplemousse

Escalope Viennoise  
Pâtes Bio

Fromage



Yaourt Bio à la vanille

## MERCREDI

Crêpes au fromage

Pilon de poulet roti  
Pommes Sautées

Entremet Caramel

## JEUDI

Pâté en croute

Steak haché de veau à  
l'échalote Carottes Bio  
à la crème



Fromage

Far Breton aux  
pruneaux

## VENDREDI

Salade verte

Gratin de macaronis  
au Jambon

Yaourt nature Bio



\*Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.