

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
Flageolets Verts

Bio



Fromage

Salade de Fruits
de Saison

VENDREDI

Haricots Verts Vinaigrette

Poisson du jour
Boulgour 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.