

Menus

Du 02 au 06 Septembre



	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade	Salade de pâtes *	Chou blanc à l'emmental*	Taboulé*	Concombres au yaourt*
Plats	Filet de poisson pané* Haricots verts persillés	Gratiné de quenelles* Riz créole	Pâtes papillon à la Bolognaise*	Rôti de porc aux Champignons Carottes à la crème*	Escalope de veau au thym Pommes de terre
Laitages	Cantal (AOP)**	Fromage blanc aux fruits*	Kiri*	Yaourt nature (Bio)**	-
Desserts	Flamby*	-	Compote tous fruits	Raisins (BIO)*	Crème dessert vanille*

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons. Aide UE à destination des écoles.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et répartis sur un mois.

*Produits contenant du gluten, du lactose.

Origine des viandes : Union européenne.



Menus

Du 09 au 13 Septembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi Végétarien	Vendredi
Entrées	Maquereaux à la tomate	Carottes mimosa	Coleslaw	Salade de betterave rouge	Taboulé*
Plats	Paupiette de lapin Poêlée campagnarde	Echine de porc rôtie Purée de pomme de terre*	Colin au citron Haricots verts persillés	Pizza 3 fromages* Salade	Omelette au fromage* Brocolis vapeur (Bio)*
Laitages	Comté (AOP)**	-	Babybel*	Yaourt nature (Bio)**	Camembert (Bio)**
Desserts	Pomme bicolore (BIO)*	Fruits au sirop	Kiwi	Tarte au chocolat *	Poire (Bio)*

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons. Aide UE à destination des écoles.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et répartis sur un mois.

*Produits contenant du gluten, du lactose.

Origine des viandes : Union européenne.



Menus

Du 16 au 20 Septembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi Végétarien
Entrées	Salade coleslaw	Salade piémontaise	Salade de chou rouge aux noix	Tarte aux poireaux*	Concombre à la provençale
Plats	Filet de poisson à la provençale Riz	Pilons de poulet rôtis Gratin de chou-fleur*	Boulettes d'agneau façon tajine Semoule à couscous*	Sauté de bœuf aux olives Carottes au jus	Falafel à la tomate*
Laitages	-	Brie (BIO)**	-	Chèvre frais (AOP)**	Yaourt (Bio)**
Desserts	Crème caramel*	Raisins (Bio)*	Compote de fruits	Poire (BIO)*	Crumble de pommes*

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons. Aide UE à destination des écoles.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et répartis sur un mois.

*Produits contenant du gluten, du lactose.

Origine des viandes : Union européenne.



Menus

Du 23 au 27 Septembre



	Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrées	Velouté de lentilles corails	Betteraves rouges en dés	Œuf mimosa	Salade de tomate basilic	Duo céleri et carotte
Plats	Coquillettes aux légumes	Filet de colin meunière Pommes sautées	Escalope de dinde aux champignons Petits pois carottes	Boulettes de bœuf à la moutarde Riz pilaf	Emincé de porc au Caramel Haricots verts
Laitages	Comté (Bio)**	-	Vache qui rit*	Cantal (AOP)**	Brie (Bio)**
Desserts	Raisins (BIO)**	Compotes	Kiwi (Bio)*	Poire (BIO)*	Tarte au flan*

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons. Aide UE à destination des écoles.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et répartis sur un mois.

*Produits contenant du gluten, du lactose.

Origine des viandes : Union européenne.

