











Menus du Restaurant Scolaire

SEPTEMBRE 2023






Semaine du 04 AU 08

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> *Concombre local HVE vinaigrette Chipolatas (local) VPF aux herbes *Coudes rayés Emmental Glaces au choix
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> *Taboulé tomate, concombre local HVE, menthe *Dos de Colin sauce échalotes *Brocolis bio vapeur Fromage blanc nature Compote pomme Bio et son biscuit
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> Melon charentais *Emincé de volaille (VVF) à la crème *Haricots beurre persillés Conté AOP Eclair au chocolat
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de riz, cèleri branche, tomate local HVE *Croq'fromage *Purée de légumes Petit suisse aromatisé *Assiette de fruits coupés de saison
V E N	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade verte, tomate locale, dés de fromage *Steak haché (VBF) ketchup *Frites Yaourt aromatisé *Assiette de fruits coupés de saison






Semaine du 11 AU 15

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> *Quinoa Bio et concombre local en salade Nuggets de blé *Epinard à la crème Yaourt Bio aromatisé Pêches melba
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> *Avocat et macédoine mayonnaise *Mitonné de Porc (VPF) aux oignons *Penne St Nectaire AOP *Assiette de fruits coupés de saison
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de pomme de terre, oignons, cornichons Boulettes de Bœuf (VBF) Ratatouille Camembert à la coupe *Panna cotta aux fruits rouges
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> *Radis rose local et son beurre *Tajine de dinde (VVF) *Semoule Cantal AOP *Assiette de fruits coupés de saison
V E N	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de Coleslaw (chou et carotte local, HVE) * Dos de cabillaud * Sauce Nantua *Riz Petit suisse nature Crêpes au sucre

Semaine du 18 AU 22

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade verte local ,blanc de volaille VVF, tomate local *Jambon braisé de porc (VPF) * Trio de céréales Bio Fromage blanc nature Compote pomme fraise
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> *Betterave Bio local vinaigrette Bouchées végétales, sauce provençale *Poêlée de céréales et petits légumes Conté AOP *Assiette de fruits coupés de saison
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de lentilles vertes, oignons rouges Cordon bleu de volaille (UE) *Julienne de légumes Buche mélange *Assiette de fruits coupés de saison
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> *Haricots verts, tomate local échalote vinaigrette *Steak haché de veau (UE) *Frites Mimolette *Assiette de fruits coupés de saison
V E N	 <ul style="list-style-type: none"> *Tomate, concombre HVE local, fêta *Filet de Hoki (MSC) sauce oseille *Brunoise de légumes Yaourt Bio nature *Flan pâtissier

Semaine du 25 AU 29

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> * Salade verte local, croutons, dés de fromage *Pilons de poulet (VVF) *Haricot beurre persillé Yaourt nature Bio Gâteau Basque
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> *Mâche, carotte et betterave Bio locaux, vinaigrette *Chipolatas (VPF) *Poêlée d'orge perlé aux petits légumes Fromage blanc nature * Assiette de fruits coupés de saison
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> *Duo Carottes et chou chinois locaux, vinaigrette * Aiguillette de Colin *Riz pilaf Cantal AOP *Compote pomme banane
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de tomate local, échalote, fines herbes *Spaghetti bolognaise Babybel *Assiette de fruits coupés de saison
V E N	 <ul style="list-style-type: none"> *Grain de blé, p. Pois, avocats Omelette nature Salade verte Camembert à la coupe Mousse au chocolat