

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024



	Lundi	Mardi	jeudi	vendredi
Entrée	carottes râpées (Bio-M)	pâté de campagne (Of)-cornichon	vermicelle à la tomate (M)	Feuilleté poisson sauce beurre blanc
Viande	Haut de cuisse de poulet (OF)	Boulettes de bœuf (Of)	Crousti fromage à l'emmental	filet de colin pané
Légumes	petit-pois carottes	Semoule (M)	Haricots verts (Bio-M)	riz à la tomate (M)
Dessert	crème dessert (OF)	St nectaire (aop)/prune (OF)	Eclair à la vanille	compote- biscuits

semaine du 7 au 11 octobre 2024



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrée	Mortadelle (OF)	soupe poireaux-pommes de terre (M)	tartinade de radis (M)	crêpe au fromage
Viande	Lasagne (M)	rôti de porc (OF-M)	Galette de légumes (Bio)	Paupiette de saumon
Légumes		Gratin de choux-fleurs (Bio-M)	Flageolets verts	carottes Vichy (Bio-M)
Dessert	Banane -biscuits	Liégeois	Glace	Fromage Blanc sucré (Bio)

semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi	Mardi	jeudi	vendredi
Entrée	Cervelas (Of)	soupe butternut (M)	betterave-maïs (Bio-M)	Soupe de citrouille (M)
Viande	Steack haché de bœuf (Of)	rôti de dinde (Of-m)	Macaronis sauce tomate gratinés	Aiguillettes de colin
Légumes	Frites	Choux de bruxelles (Bio-M)		Riz au beurre (M)
Dessert	Kiri/ compote	Fromage frais sucré aux fruits (Of)	Raisin- biscuits	SURPRISE !!



(OF): Origine France

(PL): Produits Locaux

(M) : MAISON

Menus susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté

