

Restauration Scolaire - Menus du 02 au 24 septembre 2021

		<i>Jeudi 02 septembre</i>	<i>Vendredi 03 septembre</i>
		Salade verte vinaigrette citron vert Brandade de colin Fromage Saint Jacques BIO Apple crumble cake	Pastèque Cordon bleu ketchup Petits pois Gouda Liégeois chocolat
<i>Lundi 06 septembre</i>	<i>Mardi 07 septembre</i>	<i>Jeudi 09 septembre</i>	<i>Vendredi 10 septembre</i>
Carottes râpées vinaigrette au miel Sauté de dinde sauce curry Semoule Coulommiers Flan vanille	Tomates vinaigrette à l'ail Bolognaise de soja BIO Macaronis Saint Paulin Melon	Concombre vinaigrette aux dés de tomates Normandin de veau sauce brune Chou-fleur-pommes de terre Emmental Crème dessert chocolat	Salade verte et pommes - vinaigrette Marmite de colin Frites Yaourt sucré Far breton nature du chef
<i>Lundi 13 septembre</i>	<i>Mardi 14 septembre</i>	<i>Jeudi 16 septembre</i>	<i>Vendredi 17 septembre</i>
Perles de pâtes, dés d'emmental Paupiette de veau façon marengo Carottes persillées Suisse fruité Pomme	Taboulé Filet de lieu sauce estragon Epinards béchamel Mimolette Abricot	Betteraves BIO vinaigrette Gratin de torsades BIO aux légumes Yaourt nature au lait entier BIO Banane BIO	Melon Beignet de calamars à la romaine Petits pois Vache Picon Mousse au chocolat au lait
<i>Lundi 20 septembre</i>	<i>Mardi 21 septembre</i>	<i>Jeudi 23 septembre</i>	<i>Vendredi 24 septembre</i>
Concombre maïs mimolette Boulettes à l'agneau sauce caramel Haricots verts Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Chou blanc râpé vinaigrette aneth Gratin de gnocchis-pomme de terre Et duo de courgettes au chèvre Yaourt vanille Petit beurre	Salade verte et croûtons Lasagne de bœuf Coulommiers Prune	Saucisson à l'ail Filet de Merlu blanc sauce thym Jardinière de légumes Suisse fruité Ananas

Restauration Scolaire - Menus du 27 septembre au 21 octobre 2021

<i>Lundi 27 septembre</i>	<i>Mardi 28 septembre</i>	<i>Jeudi 30 septembre</i>	<i>Vendredi 01 octobre</i>
Carottes râpées vinaigrette agrumes Rôti de dinde sauce au jus Petit pois Vache Picon Liégeois chocolat	Pâté de campagne Paupiette de veau sauce chasseur Haricots blancs à la tomate Yaourt nature – confiture de fraises Galette au beurre	Betteraves BIO vinaigrette Parmentier de lentilles à la tomate Brie Gaufre liégeoise	Potage cultivateur Filet de lieu sauce lombarde Riz pilaf jaune Yaourt sucré Prune
<i>Lundi 04 octobre</i>	<i>Mardi 05 octobre</i>	<i>Jeudi 07 octobre</i>	<i>Vendredi 08 octobre</i>
Concombre vinaigrette Filet de merlu blanc Pommes de terre-épinards béchamel Coulommiers Crème dessert caramel	Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets végétarien ketchup Haricots verts Saint nectaire Gâteau Basque	Carottes râpées Jambon blanc Purée de pommes de terre- potimarron Yaourt aromatisé Kiwi	Tomates vinaigrette au poivron Chili con carne Riz créole Chantailou ail et fine herbes Crème mexicaine au citron vert
<i>Lundi 11 octobre</i>	<i>Mardi 12 octobre</i>	<i>Jeudi 14 octobre</i>	<i>Vendredi 15 octobre</i>
Crêpe au fromage Poisson blanc meunière Jeunes carottes Gouda Liégeois vanille	Potage de pois cassés Gratin de courgettes et aubergines Mimolette Poire	Chou blanc et carottes râpés Cheeseburger Frites Suisse fruité Brownies du chef	Salade verte vinaigrette ail Lardons de porc façon carbonara Farfalles Fromage blanc-straciatella Kaki
<i>Lundi 18 octobre</i>	<i>Mardi 19 octobre</i>	<i>Jeudi 20 octobre</i>	<i>Vendredi 21 octobre</i>
Lentilles vinaigrette Filet de lieu sauce aromates Epinards à la vache qui rit Yaourt aromatisé Pomme	Betteraves BIO et pommes Bolognaise de bœuf à l'italienne Penne Cantal Kiwi	Salade iceberg et croûtons Chipolata Purée de pommes de terre façon Aligot Suisse sucré Tarte aux poires du chef	Salade de pommes de terre - cornichons Gratin de chou-fleur aux œufs durs Suisse fruité Prune