## Restauration Scolaire - Menus du 04 au 29 septembre 2023

Lundi 04 septembre	Mardi 05 septembre	Jeudi 07 septembre	Vendredi 08 septembre
Maïs vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette à la menthe	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette
Emincé de dinde sauce provençale	Omelette du chef au fromage	Médaillon de merlu sauce citron	Poisson blanc meunière citron
Haricots verts BIO persillés	Ratatouille	Riz de Camargue pilaf	Pommes de terre rissolées-ketchup
Coulommiers	Saint Môret BIO	Edam BIO	Yaourt vanille
Nectarine jaune	Beignet chocolat noisette	Prune	Gâteau carotte, coco et orange
Lundi 11 septembre	Mardi 12 septembre	Jeudi 14 septembre	Vendredi 15 septembre
Betteraves BIO vinaigrette	Tomates vinaigrette au pesto	Cake à l'emmental du chef	Carottes râpées vinaigrette citron
Bolognaise de lentilles BIO	Filet de colin d'Alaska façon paëlla	Paupiette de veau sauce paprika	Blanc de poulet façon tajine
Torsades BIO	Riz BIO pilaf jaune	Haricots beurre à l'échalote	Légumes tajine-semoule BIO
Suisse fruité	Buchette lait mélange	Gouda BIO	Saint Nectaire
Abricot	Compote pomme framboise	Banane BIO	Mousse au chocolat au lait
Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Jeudi 21 septembre	Vendredi 22 septembre
Salade de riz BIO-tomates-maïs	Concombre vinaigrette ciboulette	Salade verte vinaigrette aux épices	Haricots verts BIO vinaigrette
Waterzoï de poisson	Pastasotto aux courgettes	Sauté de bœuf façon bourguignon	Poisson blanc meunière - citron
Brunoise de légumes	Et fromage ail et fines herbes	Purée de pommes de terre	Chou-fleur béchamel
Fromage blanc - sucre	Brie BIO	Suisse fruité	Verre de lait BIO
Poire	Raisin blanc	Pastèque	Cake au chocolat du chef
Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
Carottes BIO râpées vinaigrette	Surimi sauce mayonnaise	Salade iceberg vinaigrette xérès	Pommes de terre dés emmental
Bolognaise au thon	Morceaux de colin au four	Chili sin carne	Émincé de filet de poulet sauce normande
Penne BIO	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Riz de Camargue pilaf	Chou-fleur persillé
Emmental BIO râpé	Yaourt BIO nature - sucre	Tomme grise	Camembert BIO
Compote pomme coing	Prune	Crème dessert au chocolat	Crumble pomme spéculos

## Restauration Scolaire - Menus du 02 au 20 octobre 2023

Lundi 02 octobre	Mardi 03 octobre	Jeudi 05 octobre	Vendredi 06 octobre
Œuf dur sauce mayonnaise	Tomates vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre-oignons et cornichons vinaigrette	Chou rouge râpé vinaigrette
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Rôti de bœuf sauce au jus	Filet de colin d'Alaska sauce à l'oseille	Sauté de porc sauce caramel
	Coquillettes BIO	Jardinière de légumes	Semoule BIO
Yaourt vanille BIO	Vache qui rit BIO	Carré Ligueil	Mimolette
Prune	Flan chocolat	Banane BIO	Compote pomme poire
Lundi 09 octobre	Mardi 10 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
Carottes râpées vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Céleri râpé façon rémoulade	Chou blanc râpé vinaigrette
Allumettes façon carbonara	Parmentier de lentilles BIO et butternut	Sauté de bœuf sauce chasseur	Filet de colin d'Alaska sauce citron
Torsades BIO		Pommes de terre persillées	Epinards béchamel
Emmental BIO râpé	Yaourt au lait entier à l'abricot	Gouda BIO	Suisse fruité
Flan nappé caramel	Muffin au chocolat	Compote pomme BIO	Gâteau au miel du chef
Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
Salade de blé arlequin vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Coquillettes BIO sauce cocktail	Pâté de campagne - cornichons
Paupiette de veau sauce au jus	Egréné de soja BIO à la napolitaine	Rôti de dinde sauce au curry	Médaillon de merlu sauce citron
Purée de pommes de terre et potiron	Penne BIO	Chou-fleur persillé	Riz de Camargue aux légumes
Camembert BIO	Tomme noire	Carré Ligueil	Yaourt nature - sucre
Prune	Pomme	Compote pomme BIO	Orange BIO