

Restauration Scolaire - Menus **du 02 au 27 septembre 2024**

<i>Lundi 02 septembre</i>	<i>Mardi 03 septembre</i>	<i>Jeudi 05 septembre</i>	<i>Vendredi 06 septembre</i>
Tomates BIO vinaigrette Chili con carne Riz de Camargue IGP Fromage blanc Quatre quart	Mélange de torsades Bio maïs/tomates Emincé de cuisse de poulet Ratatouille Suisse fruité Prune BIO	Haricots beurre vinaigrette Garniture courgettes et fromage Coquillettes BIO Mimolette Pomme BIO	Pâté de campagne cornichons Filet de lieu noir sauce cumin Semoule BIO Vache qui rit BIO Nectarine jaune
<i>Lundi 09 septembre</i>	<i>Mardi 10 septembre</i>	<i>Jeudi 12 septembre</i>	<i>Vendredi 13 septembre</i>
Carottes râpées vinaigrette Egrené végétal de pois BIO Riz IGP créole Tomme blanche Flan nappé caramel	Chou-fleur vinaigrette façon cocktail Bolognaise de bœuf Macaronis BIO Suisse sucré Melon	Salade de riz BIO tomates maïs Rôti de dinde sauce paprika Haricots verts BIO à l'ail Petit moulé ail et fines herbes Banane BIO	Salade iceberg vinaigrette coriandre Boulettes à l'agneau façon couscous Semoule BIO Yaourt nature - sucre Gâteau au miel du chef
<i>Lundi 16 septembre</i>	<i>Mardi 17 septembre</i>	<i>Jeudi 19 septembre</i>	<i>Vendredi 20 septembre</i>
Salade de PDT vinaigrette basilic Filet de colin d'Alaska sauce aurore Carottes BIO Tomme grise Prune	Salade de riz BIO au thon Omelette du chef au fromage Ratatouille Cantal AOP Raisin blanc	Betteraves BIO vinaigrette Blanc de poulet sauce napolitaine Pennes BIO Carré Ligueil Banane BIO	Tomates vinaigrette Poisson blanc (colin) - citron Chou-fleur béchamel Vache qui rit BIO Eclair au chocolat
<i>Lundi 23 septembre</i>	<i>Mardi 24 septembre</i>	<i>Jeudi 26 septembre</i>	<i>Vendredi 27 septembre</i>
Taboulé Emincé de filet de poulet sauce aux épices Brocolis BIO - persil Pont l'évêque AOP Pomme	Tomates vinaigrette au citron Rôti de dinde sauce crème Petits pois au jus Yaourt aromatisé Beignet chocolat noisette	Haricots verts BIO vinaigrette Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Coulommiers Prune	Salade verte – croûtons nature Lasagnes aux épinards et féta Gouda BIO Crème dessert pistache

Restauration Scolaire - Menus **du 30 septembre au 18 octobre 2024**

<i>Lundi 30 septembre</i>	<i>Mardi 1^{er} octobre</i>	<i>Jeudi 03 octobre</i>	<i>Vendredi 04 octobre</i>
Tartinade de thon - toast Sauté de porc sauce colombo Riz BIO créole Brie Prune BIO	Carottes râpées vinaigrette Rôti de bœuf (Normandie) Lentilles Camembert Moelleux à la vanille	Salade iceberg vinaigrette Gratin de coquillettes BIO camembert Garniture emmental râpé Suisse fruité Gaufre de Liège	Cake au maroilles AOP Poisson pané sauce tartare Haricots beurre persillés Yaourt BIO nature - sucre Prune
<i>Lundi 07 octobre</i>	<i>Mardi 08 octobre</i>	<i>Jeudi 10 octobre</i>	<i>Vendredi 11 octobre</i>
Chou blanc râpé vinaigrette Allumette de dinde façon carbonara Macaronis BIO Emmental râpé Flan au chocolat	Haricots verts BIO vinaigrette Rôti de porc sauce à l'indienne Riz de Camargue pilaf Yaourt vanille Poire	Salade verte BIO- Noix Blanc de poulet sauce champignons Purée de pommes de terre et potiron Fromage blanc -crème de marrons Tarte aux pommes Normande du chef	Potage de légumes Emincé végétal de pois BIO façon tajine Semoule BIO Tomme grise Banane BIO
<i>Lundi 14 octobre</i>	<i>Mardi 15 octobre</i>	<i>Jeudi 17 octobre</i>	<i>Vendredi 18 octobre</i>
Taboulé Cordon bleu de dinde Chou-fleur persillé Buchette lait-mélange Ananas	Chou-rouge râpé vinaigrette Bolognaise de bœuf Coquillettes BIO Emmental râpé BIO Compote pomme coing	Mélange de carotte et chou râpé mayonnaise Pizza au fromage Salade verte vinaigrette Fromage blanc BIO - sucre Muffin chocolat	Pommes de terre vinaigrette sésame Blanc de poulet sauce dijonnaise Carottes à l'étuvée Brie BIO Pomme BIO