



## Menus du 02 au 06 septembre 24

### TOUS À TABLE !!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u> <u>Végétarien</u>
<b>ENTRÉE</b>	TOMATES BASILIC (3) VINAIGRETTE (10)	PIZZA AU FROMAGE (10)	SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS	MELON (3)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	FILET DE COLIN (7) MEUNIÈRE	ROSBEEF (4)	CUISSES DE POULET (4) RÔTIES (10)	ŒUFS DURS (9) (4)
<b>GARNITURE</b>	FARFALLES AU BEURRE/RÂPÉ	HARICOTS VERTS BIO (9) PERSILLÉS (10)	POMMES PAILLASSON	GRATINS DE COURGETTES (9) (10)
<b>PRODUIT LAITIER</b>	VACHE QUI RIT (8)	BABYBEL (8)	PETIT NOVA AUX FRUITS BIO (9) (8)	LE FROMAGE FOUETTÉ ( 8)
<b>DESSERT</b>	COMPOTE /BISCUIT	FRUIT CRU	FRUIT CRU	ÉCLAIR PARFUM CHOCOLAT



### LEGENDES



0



1



2



3



4



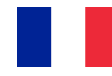
5



6



7



8 LF



9



10

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

## Menus du 09 au 13 septembre 2024

### TOUS À TABLE !!!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	SALADE DE PÂTES (Coquillettes, dés d'emmental, tomates, maïs) (10)	SALADE VERTE (3)(10)	TABOULÉ	TOMATES (3) /MOZZA, BASILIC, OLIVES NOIRES (10)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	CHIPOLATAS (4)	ESCALOPE DE VOLAILLE (4) SAUCE MOUTARDE MIEL (10)	<b>PLAT UNIQUE</b>	SAUTÉ DE VEAU (4) À LA PROVENÇALE (10)
<b>GARNITURE</b>	PURÉE DE CAROTTES	FRITES	LASAGNES DE LÉGUMES AU PESTO ET GRANA PADANO ,EMMENTAL (10)	RIZ
<b>PRODUIT LAITIER</b>	MIMOLETTE (8)	BRIE (8)	MINI YOP (8)	EDAM (8)
<b>DESSERT</b>	FRUIT CRU	MOUSSE AU CHOCOLAT (8)	FRUIT CRU	BEIGNET FOURRÉ PARFUM CHOCOLAT

### LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LF



9



10

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension

Toutes nos viandes sont d'origine française. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.



## Menus du 16 AU 20 septembre 2024

### TOUS À TABLE !!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u> <u>Végétarien</u>	<u> VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	FEULLETÉ AU FROMAGE FONDU	SALADE VERTE (3)(10)	TARTE AU 3 FROMAGES (œufs, fromage blanc, emmental Mozza, crème fraiche) (10)	CONCOMBRES VINAIGRETTE (10)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	SAUTÉ DE POULET (4) AU CURRY (10)	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE (Égrené de bœuf (4)) (10)		DOS DE CABILLAUD POÊLÉ HUILE D'OLIVE
<b>GARNITURE</b>	HARICOTS BEURRE AU JUS (10)	<b>PLAT UNIQUE</b>	GARNITURE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE VAPEUR (3) (10)
<b>PRODUIT LAITIER</b>	BOURSIN (8)	BÛCHE DE CHÈVRE BIO (9) (8)	St NECTAIRE AOP (1) (8)	CAMAMBERT LE FIN NORMAND BIO (9) (8)
<b>DESSERT</b>	FRUIT CRU	TIMBALE VANILLE FRAISE	FRUIT CRU	YAOURT SAVEUR PANACHÉES (8)

### LEGENDES




Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension. Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

## Menus du 23 au 27 septembre 2024

### TOUS À TABLE !!!!!!!



	<u>LUNDI</u>	 <u>MARDI</u> <u>Végétarien</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	MACÉDOINE	ASPERGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE (3) (10)	SALADE COLESLAW (3) (10)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	TAJINE D'AGNEAU (4) AUX COURGETTES (10)	OMELETTE NATURE (4)	CALAMARS À LA ROMAINE	JAMBON CUIT
<b>GARNITURE</b>	<b>PLAT UNIQUE</b>	GRATIN DAUPHINOIS (pdt 3) (10)	RIZ DE CAMARGUE AOP (5)	PURÉE DE PATATES DOUCES
<b>PRODUIT LAITIER</b>	KIRI CHÈVRE DOUX (8)	P'TIT LOUIS (8)	ST MARCELLIN IGP (5) (8)	CANTAL AOP (1)(8)
<b>DESSERT</b>	FRUIT CRU	FRUIT CRU	PETITS FILOUS AU CHOCOLAT (8)	RIZ À LA CRÈME (8)

#### LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

## Menus du 30 septembre au 04 octobre 2024

**TOUS À TABLE !!!!!**



	<b><u>LUNDI</u></b> <b><u>Végétarien</u></b>	<b><u>MARDI</u></b>	<b><u>JEUDI</u></b>	<b><u> VENDREDI</u></b>
<b>ENTRÉE</b>	SALADE VERTE (3) (10)	DUO DE BETTERAVES/MAÏS EN VINAIGRETTE (10)	CONCOMBRES À LA BULGARE (10)	SALADE DE LENTILLES ÉCHALOTES, PERSIL (10)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	CURRY DE LÉGUMES (10)	CABILLAUD SAUCE CITRONNÉE (7) (10)	BŒUF (4) BOURGUIGNON SANS VIN (10)	RÔTI DE DINDE (4)
<b>GARNITURE</b>	SEMOULE	RATATOUILLE (10)	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POÊLÉE DE LÉGUMES
<b>PRODUIT LAITIER</b>	CHAMOIS D'OR (8)	VACHE QUI RIT(8)	TOMME BLANCHE (8)	CANTAL AOP (1) (8)
<b>DESSERT</b>	YAOURT NATURE (8)	TARTE AUX FRUITS (10)	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL (8)	FRUIT CRU

### LEGENDES



Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.