

SEPTEMBRE 19

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES CLASSIQUE

Lundi 02

TOMTES EN SALADE **BIO**
CORDON BLEU DE DINDE
RATATOUILLE NICOISE
FROMAGE BLANC NATURE
BISCUIT PETIT BEURRE

Mardi 03

BETTERAVES ROUGES **BIO** EN SALADE
BLANQUETTE DE VEAU GRAND-MERE
BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES
YAOURT NATURE
MOSAÏQUE DE FRUITS

Jeudi 05

DUO DE CONCOMBRES / CAROTTES RÂPEES
ESCALOPE DE POULET A LA CREME
RIZ AU GRUYERE
CARRE GERVAIS
FRUIT

Vendredi 06

THEME ESPAGNOL
GASPACHO ANDALOUS
FIDEUA DE POISSON
CREME CARAMEL
FRUIT **BIO**

Lundi 09

HARICOTS VERTS EN SALADE
SAUCISSE DE PORC GRILLEE
Plat de substitution : SAUCISSE DE DINDE
MINI BABYBEL
FRUIT

Mardi 10

SALAMI DANOIS BEURRE
Plat de substitution : SALAMI DE DINDE BEURRE
SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES
POMMES CUBES VAPEUR
PETIT SUISSE NATURE
FRUIT **BIO**

Jeudi 12

SALADE DE CHOUX FLEURS ET MAIS
CHAROLAIS DE BŒUF HACHE SAUCE STOCKPORT
POMMES RISSOLEES
EMMENTHAL **BIO**
BISCUIT PETIT BEURRE

Vendredi 13

POIS CHICHES EN SALADE
CABILLAUD POCHE BEURRE / NOISETTE
HARICOTS BEURRE LANDAISE
CANTAL
FRUIT **BIO**

Lundi 16

TARTE A L'OIGNON
PIPERADE BASQUAISE
DUO DE COURGETTES PERSILLADE
CHANTAILLOU
FRUIT **BIO**

Mardi 17

MELANGE TENDRE
BOULETTES DE BŒUF AUX LENTILLES **BIO**
FAISSELLE
FRUIT

Jeudi 19

TOMATES / MOZARELLA / BASILIC
RÔTI DE VEAU FORESTIERE
GRATIN DE BROCOLIS
EDAM
MOUSSE AU CHOCOLAT

Vendredi 20

DUO PASTEQUE **BIO** / MELON D'EAU **BIO**
FILET DE COLIN AU VELOUTE DE POIREAUX
RIZ BLANC
KIRI AU CHEVRE
SALADE DE FRUITS FRAIS AU SIROP

Lundi 23

SALADE DE BETTERAVES AU CUMIN
POULET EN SAUCE A LA PROVENCALE
HARICOTS PLATS SAUTES
BREBICREME
FRUIT **BIO**

Mardi 24

SALADE COLESLOW **BIO**
RAVIOLIS A LA VIANDE DE DINDE
FLAN AU CARAMEL
COMPOTE DE POMME / FRAISE

Jeudi 26

GÂTEAU ANNIVERSAIRE
CELERI RAVE RAPE
COUSCOUS A L'AGNEAU
SEMOULE COUSCOUS
FROMAGE BLANC NATURE **BIO**
BRAS DE VENUS AU CHOCOLAT

Vendredi 27

SALADE CRUDITES MEDITERRANEENE
HACHIS PARMENTIER DE SAUMON
SAINT PAULIN
FRUIT **BIO**