


Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 2 SEPTEMBRE AU 8 SEPTEMBRE 2019

LUNDI

2 septembre

 **Melon (à couper par vos soins)**

 **Hachis parmentier**
 **(plat complet)**

Camembert

Yaourt aromatisé

MARDI

3 septembre

Carottes rapées

 **Œuf de colin à la concassée de tomates**

R

**Courgettes
boulgour**

Petit suisse aromatisé

Fruit


MERCREDI

4 septembre

JEUDI

5 septembre

Gaspacho

 **Emincé de volaille façon fajitas (haricots rouges, maïs)**

R

Riz/brocolis

Petit moulé nature

Gélifié chocolat

VENDREDI

6 septembre

 **Taboulé oriental**

Beignets de calamars sauce cocktail

R

Chou-fleur/coquillettes

Coulommiers

Pêche


 Légume frais

 Nouvelle

 Provenance locale

 Vainqueur du concours national

 Plat traditionnel de la région

 Cuisine méditerranéenne



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2019

LUNDI

9 septembre

-  **Céleri rapé sauce rose**
- ***
-  **Emincé de volaille basquaise**
- ⌘
- Epinars/riz**
- ***
- Fondu président**
- ***
- Flan nappé caramel**

MARDI

10 septembre

-  **Pastèque (à couper par vos soins)**
- ***
-  **Paupiette de veau sauce tomate**
- ⌘
- Semoule/navets braisés**
- ***
- Yaourt sucré**
- ***
- Fruit**

MERCREDI

11 septembre

-  **Concombres à la menthe**
- ***
-  **Coquillettes au jambon* (plat complet)**
- ***
- Petit moulé ail et fines herbes**
- ***
- Fruit**

VENDREDI

13 septembre

- Betteraves vinaigrette**
- ***
- Poisson pané sauce tartare**
- ⌘
- Carottes/pommes sautées**
- ***
- Pointe de Brie**
- ***
-  **Riz au lait maison**



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2019

LUNDI

16 septembre

Salade de blé
 (légumineuse) (blé, tomate,
 poivron, huile
 d'olive, basilic)

Cordon bleu de
 volaille

Haricots beurre à
 la tomate/blé

Petit louis tartine

Compote de
 pomme

MARDI

17 septembre

Salade de tomate
 mozzarella

Rôti de bœuf

Frites/brocolis

Petit moulé nature

Mousse au
 chocolat

MERCREDI

18 septembre

JEUDI

19 septembre

Salade verte

Gratin de chou-
 fleur au
 jambon*(plat

Yaourt sucré

Fruit

VENDREDI

20 septembre

Salade
 croquante (concom-
 bres, tomate, soja,
 maïs)

Cœur de colin
 crevettes et basilic

Penne/épinards

Petit moulé ail et
 fines herbes

Fruit

 Légumineuse

 Nouveauté

 Produit local

 Vierge bouillie Française

 Porc

 Cuisine maison




Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2019


MANGER MIEUX
JETER MOINS

23 septembre

 **Salade jaune (tortil, maïs, œuf, mayonnaise)**

 **Saucisse de Strasbourg**

℞


 **Trio de légumes (courgettes, carottes,**

 **Gâteau sucré de la ferme des peupliers**

MARDI

24 septembre

 **Chou rouge**

 **Brandade de poisson (plat complet)**

Petit suisse aromatisé

Fruit

MERCREDI

25 septembre

 **Chou-fleur sauce cocktail**

Tomate farcie

℞

Riz

 **Pont L'Évêque AOP**

Ananas au sirop

JEUDI

26 septembre


 **Carottes râpées aux noix**

 **Aiguillettes de poulet forestière**

℞

Poêlée aux champignons

Rondelé aux noix

 **Moelleux maison aux mûres**

PROMENADE EN
FORET AVEC
ISICROC

27 septembre



Légume frais



Nouveauté



Viande bovine française

* Est-ce un produit du porc



Cuisse de poulet



Provenance locale