

# Menus du restaurant scolaire

**SEMAINE DU 31 AOUT AU 6 SEPTEMBRE 2020**

**LUNDI**  
31 août

**MARDI**

1 septembre

**MERCREDI**

2 septembre

**JEUDI**


3 septembre

**VENDREDI**

4 septembre

 **Taboulé oriental**

\*\*\*

 **Emincé de volaille façon fajitas (haricots rouges, maïs, poivron rouge, épices mexicaines)**

&

**Riz**

\*\*\*

**Coulommiers**

\*\*\*

**Coupelle pomme**

**Carottes râpées vinaigrette**



**Haché de veau sauce tomate**

&


**Courgettes/ boulaour**

\*\*\*

**Yaourt sucré**

\*\*\*

**Fruit**

 **Melon (à couper par vos soins)**

\*\*\*



**Parmentier de lentilles (plat complet végétal)**

\*\*\*

**Camembert**

\*\*\*

**Yaourt aromatisé**



# Menus du restaurant scolaire


















## SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2020

LUNDI 7 septembre	MARDI 8 septembre	MERCREDI 9 septembre	JEUDI 10 septembre	VENDREDI 11 septembre
Céleri râpé sauce rose Sauté de porc braisé* Ratatouille/ semoule Petit suisse aromatisé Flan nappé caramel	Pastèque (à couper par vos soins) Nuggets de poulet Purée d'épinards Camembert Flan nappé caramel	Salade verte Gâtes aux légumes provençaux Petit suisse sucré Fruit	Betteraves vinaigrette Colin meunière Carottes/riz Fromage bûchette Coupelle pomme	



# Menus du restaurant scolaire




















SEMAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2020

LUNDI 14 septembre	MARDI 15 septembre	MERCREDI 16 septembre	JEUDI 17 septembre	VENDREDI 18 septembre
 Carottes râpées vinaigrette			 Salade croquante (concombres, tomate, soja, maïs)	 Salade verte
 Cordon bleu de volaille	 Chou-fleur et pommes de terre en gratin (plat complet végétarien)		 Rôti de bœuf	 Brandade de poisson (plat complet)
 Haricots beurre à la tomate/farfalle			 Frites/brocolis	
 Pont L'Evêque AOP	 Yaourt sucré		 Petit moulé nature	 Petit moulé ail et fines herbes
 Coupelle pomme	 Fruit		 Mousse au chocolat	 Fruit



# Menus du restaurant scolaire




SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2020

 21 septembre	MARDI 22 septembre	MERCREDI 23 septembre	JEUDI 24 septembre	OKTOBER FEST EN ALLEMAGNE 25 septembre
 Salade de pâtes multicolores (pâtes, maïs, tomate, mayonnaise)	 Chou rouge	 Carottes râpées	 Kraut salad	
 Poisson pané	 Potée de lentilles aux carottes (blat complet)	 Lasagnes bolognaises (blat complet)	 Rôti de porc* sauce brune	
 Trio de légumes (courgettes, carottes, pommes de terre)	 Petit suisse aromatisé	 Gouda	 Spaetzle IGP/Julienne de légumes	
 Yaourt aux fruits de la Ferme du Coudroy (enseau)	 Fruit	 Coupelle pomme	 Yaourt sucré	
 Moelleux maison			 Moelleux maison	



# Menus du restaurant scolaire


SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2020

LUNDI 28 septembre	MARDI 29 septembre	MERcredi 30 septembre	JEUDI 1 octobre	VENdREDI 2 octobre
Salade haricots verts et maïs	Tomate vinaigrette		Carottes râpées à l'orange	Taboulé oriental
 Poulet rôti	 Riz cantonnais (plat complet végétal)		 Coquillettes à la bolognaise (plat complet)	Colin meunière
Pommes sautées/haricots plats				Courgettes/purée
Fondu Président	Camembert		Fromage bûchette	Yaourt sucré
Compote de pomme	Yaourt aromatisé		Géllifié chocolat	Fruit



# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 5 AU 11 OCTOBRE 2020

LUNDI 5 octobre	MARDI 6 octobre	MERCREDI 7 octobre	FETE DES LUMIERES EN THAILANDE 8 octobre	VENDREDI 9 octobre
 <p>Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)</p> <p>Timbale de blé au jambon* (plat complet)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pommes de terre mimosa</p> <p>Cœur de collin crème de persil</p> <p>Epinards/bouलगour</p> <p>Pavé demi sel</p> <p>Coupelle pomme</p>		<p>Bouillon thaï</p> <p>Bouchées de poulet au lait de coco</p> <p>Julienne de légumes/riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Duo ananas et mangue</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Macaroni aux légumes (plat complet végétarien)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Le restaurant scolaire est ouvert de 12h30 à 14h30, du lundi au vendredi.  
 Les menus sont disponibles à partir de 1,50€.  
 Les plats végétariens sont disponibles sur demande.  
 Les plats sans gluten sont disponibles sur demande.  
 Les plats sans lactose sont disponibles sur demande.  
 Les plats sans œuf sont disponibles sur demande.  
 Les plats sans poisson sont disponibles sur demande.  
 Les plats sans porc sont disponibles sur demande.  
 Les plats sans viande sont disponibles sur demande.



# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU GOUT : patrimoine gourmand  
SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

LUNDI

12 octobre



- Betteraves vinaigrette
- Canquette de dinde aux champignons
- Carottes/riz
- Camembert
- Mousse au chocolat

MARDI

13 octobre

- Chou rouge vinaigrette
- Gratin Dauphinois (plat complet végétarien)
- Yaourt sucré
- Fruit

MERCREDI

14 octobre

- Carottes râpées
- Hachis parmentier (plat complet)
- Neufchâtel AOP
- Gâteau au yaourt maison

JEUDI

15 octobre



16 octobre

- Chou fleur vinaigrette
- Moules à la crème
- Frites
- Yaourt BIO de la laiterie brin d'herbe