

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 Septembre au 06 Septembre	<p>1 Poireaux vinaigrette ■</p> <p>3 Cabillaud sauce aurore</p> <p>4 Riz aux poivrons</p> <p>5 Yaourt aux fruits</p> <p>2 Prunes rouges ■</p>	<p>4 7 Feuilleté au fromage</p> <p>3 Émince de volaille</p> <p>1 Ratatouille</p> <p>5 Petit Suisse</p> <p>1 Compote Pommes & Poires maison ■</p>	<p>1 Brocolis aux amandes ■</p> <p>3 Jambon sec</p> <p>4 5 Truffade</p> <p>2 Raisin blanc ■</p>	<p>2 Carottes râpées à l'orange ■</p> <p>3 1 Œufs durs à la florentine</p> <p>5 Fromage blanc aux Myrtilles ■</p> <p>4 6 Cake maison</p>	<p>2 Concombres à la Crétoise ■</p> <p>3 Hamburger (F.F.F)</p> <p>4 7 Pommes de terre frites ■</p> <p>5 Yaourt</p> <p>1 Compote pommes & Pêches maison ■</p>

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
09 septembre au 13 Septembre	<ul style="list-style-type: none"> 2 Batavia ■ 3 Cuisse de poulet 4 Spaghettis 5 Fourme d'Ambert 6 Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Taboulé 3 Steak haché sauce tomate (F.F.F) 1 Brocolis ■ 5 Cantal 2 Salade de fruits ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 2 7 Avocat sauce cocktail 3 Sauté de porc (F.F.F) 4 Pois cassés 5 Camembert 4 6 Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de riz 3 Filet de cabillaud au curry 1 Courgettes sautées à la provençale ■ 5 Petit Suisse 2 Raisin blanc ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 3 7 Saucisson 3 Sauté de veau 4 Boulghour 5 Mimolette 2 Mirabelles ■ 		
16 Septembre au 20 Septembre	<ul style="list-style-type: none"> 2 Melon 3 Filet de colin 4 Risotto 5 Rouy 2 Pêche ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de pâtes 3 Poulet rôti 1 Salsifis au beurre 5 Petit Suisse 1 Poire aux fruits rouges ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Batavia 3 1 4 Choucroute garnie 5 6 Entremet à la noix de coco 2 Salade d'agrumes ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de pois chiches 3 Paupiette de volaille 1 Haricots beurre ■ 5 Bûche de chèvre 4 6 Choux à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Radis beurre ■ 3 Goulasch hongrois (F.F.F) 4 Pomme boulangère ■ 5 Kiri 2 Kiwi 		
	1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23 Septembre au 27 septembre	<p>2 Pamplemousse ■</p> <p>3 Omelette aux fines herbes</p> <p>4 Pommes de terre rissolées ■</p> <p>5 Saint-paulin</p> <p>1 6 abricots au sirop ■</p>	<p>4 Salade de riz</p> <p>3 Émincé de volaille miel</p> <p>1 Choux fleurs sautés ■</p> <p>5 Yaourt nature</p> <p>2 Raisins ■</p>	<p>2 Salade de mâche</p> <p>3 Grillade de porc</p> <p>4 Flageolets</p> <p>5 Petit Suisse</p> <p>2 Prunes ■</p>	<p>2 Salade de chou rouge ■</p> <p>3 Gigot d'agneau</p> <p>1 Haricots à l'espagnole</p> <p>5 Cantal</p> <p>4 6 Tarte aux poires</p>	<p>3 Pâté de campagne</p> <p>3 Filet de Hoki</p> <p>1 Carottes Vichy</p> <p>5 Yaourt aux fruits</p> <p>2 Pomme Golden</p>

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France