





MENU RESTAURANT SCOLAIRE SEPTEMBRE 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
3	4	6	7
Carottes râpées ☺ Steak Haché Coquille Fromage Compote	Pamplemousse Filet de dinde Sauce Choron Courgettes provençale Riz au lait vanille ☺	Salade de riz niçois ☺ Emincé de porc sauce exotique Poêlé de légumes Mousse au chocolat	Haricots verts en salade ☺ Hoki pané Purée de choux fleur ☺ Fromage bio. Fruit
10	11	13	14
Melon Suprême de poulet et son jus ☺ Petit pois et carottes Yaourt fruits mixés	Pizza royale Saumon beurre blanc ☺ Epinards à la crème Fromage Fruit	 Betteraves ☺ Steak de soja Blé Fromage blanc & confiture ☺	Salade de tomate ☺ Chipolatas Brocoli Fromage Fruits au sirop
17	18	20	21
Salade grecque ☺ Emincé de bœuf façon stroganof Semoule Fromage Compote	Pastèque Cordon bleu Carottes vichy ☺ Petit suisse aromatisé	Céleri rémoulade ☺ Jambon Frites Liégeois vanille	Crêpes au fromage Filet de lieu Salsifis ☺ Semoule au chocolat
24	25	27	28
Salade verte Spaghettis bolognaise ☺ Fromage Fruit	Salade de thon pomme de terre ☺ Emincé de dinde Julienne de légumes Flan nappé caramel	Macédoine vinaigrette ☺ Dos de cabillaud Riz bio. Fromage Fruits au sirop	Choux fleur en salade ☺ Saucisse de francfort Purée de carottes ☺ Yaourt à la vanille

Fabrication maison ☺

issu de l'agriculture biologique 

Repas végétarien 

Les menus sont confectionnés en fonction de l'arrivée des produits. Les viandes sont d'origine Française. Le pain, le lait et les œufs sont issus du commerce local.

