



MENU RESTAURANT SCOLAIRE SEPTEMBRE 2017

Les menus sont
confectionnés en
fonction de
l'arrivage des
produits

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Carottes Steak haché – coquillettes Compote et gâteau	Crêpe au fromage <i>Sauté de dinde*</i> - Brocolis Fruit	Pastèque Poisson – blé Fromage Fruits au sirop	Betteraves Saucisse – <i>gratin de courgettes*</i> Fruit
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<i>Rillettes de thon*</i> Cuisse de poulet – haricots verts Mousse au chocolat	Salade verte <i>Lasagne*</i> Fromage blanc Fruit	Salade composée <i>Emincé de bœufs carottes*</i> Fruits	Melon Fletan B.blanc – riz Petits suisse ARO
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Radis beurre <i>Blanquette de dinde*</i> - Pâtes Compote et biscuit	Pâté de foie Poisson – épinard Fromage Fruit	Pamplemousse Pilon de poulet – frites <i>Fromage blanc aux fruits rouges*</i>	Concombre Cordon bleu – Emincé de légumes Fromage Fruit
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Pastèque Poisson – semoule Liégeois	Carottes râpées Rôti de porc – Flageolets Yaourt blanc sucré Nectarine ou pêche	Salami beurre Escalope de dinde - Pommes de terre vapeur Fromage Fruits au sirop	Chou-fleur <i>Saucisse Francfort – ratatouille*</i> Riz au lait

***Fait maison**

**Les viandes sont d'origine Française (volaille et bovine régionale et viande de Porc locale ou département limitrophe).
Crudités et fruits issus de l'agriculture locale ou Française. Le pain, le lait et les œufs sont issus du commerce local.**