



# MENUS SCOLAIRES SEPTEMBRE 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

\* plat de substitution

## MENU VÉGÉTARIEN

Du 02 au 06 septembre 2024	<b>QUICHE AU FROMAGE</b> <b>ROULÉ VÉGÉTAL</b> <b>PURÉE CRÉCY</b> <b>YAOURT</b> <b>FRUIT</b>	<b>MELON</b> <b>ESCALOPE VIENNOISE</b> <b>HARICOTS BEURRE</b> <b>YAOURT</b> <b>GLACE</b>	<b>SALADE VERTE NOIX CROUTONS</b> <b>FILET DE POULET</b> <b>POMMES GRENAILLES</b> <b>FROMAGE</b> <b>PÂTISSERIE</b>	<b>TOMATES</b> <b>RÔTI DE VEAU</b> <b>PÂTES</b> <b>FROMAGE</b> <b>COMPOTE</b>	 <b>SALADE PIÉMONTAISE*</b> <b>DOS DE COLIN</b> <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b> <b>YAOURT</b> <b>FRUIT</b>
Du 09 au 13 septembre 2024	<b>MACÉDOINE MAYONNAISE</b> <b>BOULETTES DE BŒUF</b> <b>SEMOULE</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT</b>	<b>CONCOMBRES</b> <b>POISSON PANÉ</b> <b>BROCOLIS</b> <b>YAOURT</b> <b>BISCUIT</b>	 <b>ENDIVES</b> <b>LASAGNES DE LÉGUMES GRILLÉS</b> <b>FROMAGE</b> <b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>CHOU ROUGE</b> <b>HAUT DE CUISSE DE POULET</b> <b>POMMES RISSOLLÉES</b> <b>YAOURT</b> <b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>	 <b>PASTÈQUE</b> <b>RÔTI D'AGNEAU</b> <b>PETITS POIS CAROTTES</b> <b>FROMAGE</b> <b>GLACE</b>
Du 16 au 20 septembre 2024	<b>TERRINE DE CAMPAGNE*</b> <b>FILET DE LIEU</b> <b>BLÉ</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT</b>	<b>CONCOMBRES</b> <b>PAUPIETTE DE VEAU</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>FROMAGE</b> <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>TOMATES FÊTA OIGNON ROUGE</b> <b>ROTI DE BŒUF</b> <b>GRATIN DE CHOUX FLEURS</b> <b>FROMAGE</b> <b>ILE FLOTTANTE</b>	 <b>CAROTTES RÂPÉES</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>PURÉE</b> <b>FROMAGE BLANC</b> <b>PARIS BREST</b>	<b>TABOULÉ</b> <b>JAMBON FUMÉ*</b> <b>MÉLANGE DE LÉGUMES</b> <b>YAOURT</b> <b>FRUIT</b>
Du 23 au 27 septembre 2024	<b>BETTERAVES</b> <b>SAUCISSE DE VOLAILLE</b> <b>POMMES DE TERRES PERSILLÉES</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT</b>	<b>FRIAND AU FROMAGE</b> <b>SAUTÉ DE BŒUF</b> <b>CAROTTES RONDELLES</b> <b>YAOURT</b> <b>FRUIT</b>	 <b>RADIS ET SON BEURRE</b> <b>ESCALOPE DE DINDE</b> <b>BEIGNETS DE SALSIFIS</b> <b>FROMAGE</b> <b>GLACE</b>	<b>SALADE COLESLAW</b> <b>PAVÉ DE POISSON NAPOLITAIN</b> <b>BOULGHOUR</b> <b>FROMAGE</b> <b>CRÈME DESSERT VANILLE</b>	<b>ŒUFS MAYONNAISE</b> <b>PANÉ DE BLÉ AU FROMAGE</b> <b>RATATOUILLE</b> <b>YAOURT</b> <b>FRUIT</b>
Du 30 septembre au 04 octobre 2024	<b>THON AU MAIS</b> <b>STEACK HACHÉ DE VEAU</b> <b>COURGETTES</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT</b>	<b>CÈLERI RÉMOULADE</b> <b>BOULETTE DE SOJA À LA TOMATE</b> <b>COQUILLETES</b> <b>YAOURT</b> <b>BISCUIT</b>	<b>MOUSSE DE CANARD</b> <b>BLANQUETTE DE VEAU</b> <b>RIZ</b> <b>FROMAGE</b> <b>SALADE DE FRUIT FRAIS</b>	 <b>SURIMI MAYONNAISE</b> <b>RÔTI DE VOLAILLE</b> <b>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</b> <b>YAOURT</b> <b>FRUIT</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>BRANDA DE POISSON</b> <b>PETIT SUISSE</b> <b>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b>



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien