



Menus Septembre



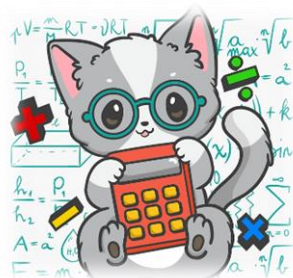
LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**Du 31/08 au
06/09**



Duo de melons
Poisson à la Dieppoise
Pomme de terre
Fromage

Salade de tomates
Blanquette de légumes
Coquillette
Compote de pommes

Salade chinoise
Porc au caramel
Riz
Fromage blanc fraise

Du 07 au 13/09

Salade de maïs
Wok poulet
Fromage

Salade de chèvre chaud
Brandade de poisson
Fruits de saison

Pastèque
Œufs Florentine
Épinards
Yaourts

Taboulé
Pizza reine
Salade verte
Riz au four

Du 14 au 20/09

Salade tomates
Chipolatas petits pois
Fromage

Carottes râpées
Poisson
Gratin de brocolis
Salade de fruits

Céleri rémoulade
Penne à la provençale
Glace

Betteraves rouges
Steak haché
Frites
Fromage

Du 21 au 27/09

Carottes râpées
Rougail saucisses
Haricots rouges
Gâteau

Friand fromage
Poisson à l'Armoricaine
Pomme de terre
Fromage

Salade aux deux fromages
Tagliatelles aux
champignons crème
Fromage blanc

Salade Coleslaw
Bœuf carottes
Haricots verts
Glace

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

La viande est d'origine française. Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.

