



Restauration scolaire



septembre

Menu végétarien

<u>Lundi 1er</u> Betterave bio Paupiette de veau Haricots verts bio Yaourt vanille	<u>Mardi 2</u> Taboulé Tomates farcies Riz pilaff bio Fruit	<u>Jeudi 4</u> Melon Linguines sauce tomate Emmental râpé Compote fraise bio	<u>Vendredi 5</u> Carottes râpées bio Croque baby Petits pois/carottes bio Glace bio
--	---	--	--

Menu végétarien

<u>Lundi 8</u> Pâté de foie Steak haché Coquillettes bio Fruit	<u>Mardi 9</u> Maquereaux tomate Rôti de porc Compote chaude Fromage blanc	<u>Jeudi 11</u> Pique-nique végétarien à la cantine Fromage/gâteau	<u>Vendredi 12</u> Feuilleté comté Poisson frais P. de terre vapeur Compote banane
--	--	--	--

Menu végétarien

<u>Lundi 15</u> Quiche lorraine Rôti de dinde Brocolis bio Mousse chocolat bio	<u>Mardi 16</u> Pastèque Rosbeef Frites Fruit	<u>Jeudi 18</u> Tomate vinaigrette Hachis maison vegan Salade verte Fruit	<u>Vendredi 19</u> Salade pépinette Saucisse Poêlée de légumes bio Fruit
--	---	---	--

Menu végétarien

<u>Lundi 22</u> Melon Bœuf bourguignon Carottes rondelles Fromage/yaourt aromatisé	<u>Mardi 23</u> Salade coslaw Poulet rôti Chou-fleur bio Crêpe sucrée	<u>Jeudi 25</u> Concombre vinaigrette Omelette fromage Pâtes bio Petits filous bio	<u>Vendredi 26</u> Terrine campagne Poisson frais Riz thaï bio Fromage/semoule au lait
--	---	--	--

<u>Lundi 29</u> Céléri vinaigrette Escalope de poulet Flageolets bio Salade de fruits	<u>Mardi 30</u> Tarte thon/tomate Sauté de veau Haricots coco Gâteau
---	--



Toutes les viandes servies à la cantine sont certifiées d'origine française.