

Restauration scolaire

Menus du 4 septembre au 20 octobre 2023

F* : Confectionné avec des produits frais / M* : élaboré sur site

Menus végétariens



| Lundi 4 septembre | Mardi 5 septembre | Jeudi 7 septembre | Vendredi 8 septembre |
|--|--|--|--|
| Concombre BIO à la crème * * * | Céleri rémoulade BIO M* * * * | Friand aux légumes BIO * * * | Pastèque BIO * * * |
| Quiche lorraine M* Salade * * * | Chipolata F* Pommes dauphine * * * | Gratin de pâtes BIO Carottes Vichy BIO * * * | Poisson de la criée Purée M* * * * |
| Raisin | Fromage / Poire BIO | Laitage BIO | Fromage AOP/ gâteau yaourt M* |
| Lundi 11 septembre | Mardi 12 septembre | Jeudi 14 septembre | Vendredi 15 septembre |
| Betteraves BIO * * * | Radis beurre * * * | Rillettes cornichons * * * | Carottes râpées BIO M* * * * |
| Escalope de dinde F* Flan de courgettes BIO M* * * * | Moussaka végétale M* * * * | Tomate farcie M* Semoule BIO * * * | Saumon sauce vierge* Riz Basmati BIO * * * |
| Pomme BIO | Fromage à la coupe AOP Glace BIO | Entremet caramel M* | Orange BIO |
| Lundi 18 septembre | Mardi 19 septembre | Vendredi 21 septembre | Vendredi 22 septembre |
| Pomelo sucre * * * | Terrine de poisson mayo * * * | Salade aux 2 tomates BIO * * * | Chou blanc à la paysanne M* * * * |
| Lapin à la moutarde M* Beignets de salsifis * * * | Pizza M* Salade * * * | Omelette au fromage BIO Ratatouille * * * | Poisson de la criée beurre Blanc M* et Pommes vapeur * * * |
| Fromage BIO/ Fruit BIO | Crumble aux poires M* | Laitage BIO | Éclair au chocolat |
| Lundi 25 septembre | Mardi 26 septembre | Jeudi 28 septembre | Vendredi 29 septembre |
| Macédoine mayonnaise * * * | Carottes râpées BIO M* * * * | Salade verte composée M* (Tomate, jambon, fromage) | Charcuterie/ Cornichons * * * |
| Pâtes à la carbonara M* * * * | Lentilles BIO M* Gratin de blé BIO * * * | Steak haché F* Petit pois carottes * * * | Blanquette de crevettes M* Riz Basmati BIO * * * |
| Fruit BIO | Entremet Vanille M* | Laitage BIO | Tarte aux pommes M* |
| Lundi 2 octobre | Mardi 3 octobre | Jeudi 5 octobre | Vendredi 6 octobre |
| Sardine beurre * * * | Salade Rémoulade BIO M* * * * | Salade de Tomates BIO Mozzarella * * * | Piémontaise M* * * * |
| Blanquette de veau M* Riz BIO * * * | Sauté de canard à l'orange Carottes / Chou-fleur * * * | Moussaka végétale Salade verte * * * | Poisson de la criée Haricots au beurre BIO * * * |
| Poires au sirop | Fromage / Fruit BIO | Fruit BIO | Mousse au chocolat M* |
| Lundi 9 octobre | Mardi 10 octobre | Jeudi 12 octobre | Vendredi 13 octobre |
| Betterave BIO * * * | Salade Coleslaw BIO M* * * * | Avocat BIO sauce cocktail M* * * * | Radis Beurre BIO * * * |
| Escalope de dinde à la crème M* et petits pois BIO * * * | Cordon bleu Gratin dauphinois M* * * * | Lasagnes de légumes M* BIO pesto et grana padano * * * | Brandade de Poisson M* Salade * * * |
| Fromage BIO / Fruit BIO | Pana cotta M* | Fruit BIO | Tarte aux poires M* |
| Lundi 16 octobre | Mardi 17 octobre | Jeudi 19 octobre | Vendredi 20 octobre |
| Salade d'endives * * * | Salade verte composée * * * | Charcuterie Cornichons * * * | Pomelo sucre * * * |
| Steak haché F* Pâtes BIO * * * | Omelette au fromage Pommes Pain * * * | Poulet de Challans LR Haricots verts BIO * * * | Poisson de la criée Chou-fleur BIO * * * |
| Fruit BIO | Fruit BIO | Laitage BIO | Fromage / Tiramisu M* |

**PS : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances logistiques ou d'approvisionnement
Nos menus sont élaborés avec des produits majoritairement régionaux, frais et de saison. Viande d'origine française**