

Menus Scolaires

Semaine 36 du 2 au 6 Septembre 2019

Rentrée scolaire

Repas de la rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette Betteraves à la vinaigrette	Concombres vinaigrette au fromage blanc Tomates vinaigrette persillée	Salade de pommes de terre vinaigrette Taboulé	Salade verte et vinaigrette	Saucisson à l'ail Œufs durs mayonnaise
Plat	Filet de poulet au jus	Paupiette de veau sauce aux herbes	Rôti de bœuf et ketchup	Pizza au fromage	Filet de colin meunière
Accompagnement	Riz	Haricots verts à l'huile d'olive	Courgettes à la béchamel		Pommes de terre cubes à la persillade
Plat sans viande	Filet de lieu à la crème	Galette végétarienne	Omelette		
Produit laitier	Brie Bûchette mi-chèvre	Tomme blanche Gouda	Camembert Bio Saint Paulin	Yaourt fermier sucré Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature en seau et sucre Yaourt aromatisé
Dessert	Compote pomme individuelle Compote pomme poire individuelle	Gaufre Liégeoise	Choix de fruits de saison	Banane et chocolat	Melon Pastèque

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 37 du 9 au 13 Septembre 2019

Repas du Sud

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage Friand au fromage	Tomates vinaigrette Concombres à la vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à la coriandre	Pastèque Melon	Salade verte et vinaigrette Pomelos et sucre
Plat	Dos de colin sauce crème	 Jambon	Boulettes d'agneau façon tajine	 Haut de cuisse de poulet	 Hachis Parmentier
Accompagnement	Carottes	Tortis Bio au beurre	Semoule Bio au curcuma	Epinars hachés béchamel	
Plat sans viande		Nuggets végétariens	Boulettes de soja façon tajine	Œufs durs	Parmentier de poisson
Produit laitier	Carré de Ligeuil Bleu	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	Mimolette Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre Fromage blanc aromatisé	Edam Tomme noire
Dessert	Compote pomme banane individuelle Cocktail de fruits au sirop	Choix de fruits de saison	Flan nappé au caramel Liégeois au chocolat	Clafoutis pomme poire	Choix de fruits de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Repas coupe du monde de Rugby

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon Pastèque	Salade vitaminée (carottes, maïs, soja, vinaigrette)	Taboulé Salade de pâtes	Tomates aux dès de fromage vinaigrette au basilic Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette	Cake au thon
Plat	 Emincé de poulet sauce brune	 Bolognaise aux épices italiennes	Omelette fraîche	 Gratin de pommes de terre au jambon	Filet de colin meunière
Accompagnement	Purée de pommes de terre et de carottes	Mini penne	Brocolis béchamel		Petits pois au jus
Plat sans viande	Filet de hoki sauce au citron	Bolognaise au thon		Gratin de pommes de terre au fromage	
Produit laitier	Fondu carré Petit moulé nature	Emmental râpé	Brie Coulommiers	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Gouda Bio Edam
Dessert	Crème vanille Mousse au chocolat au lait	Barre de céréales	Choix de fruits de saison	Banane Bio Fruit de saison	Compote pomme fraise individuelle Ananas au siron

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 39 du 23 au 27 Septembre 2019

Repas pour la Planète

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz Salade de pommes de terre	Salade verte et vinaigrette Pomelos et sucre	Tomates mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive Pastèque	Betteraves Bio vinaigrette à l'ail	Carottes râpées vinaigrette Concombres façon bulgare
Plat	Poisson pané et citron	Chipolatas grillée sauce niçoise	Emincé de porc sauce moutarde	Tortis Bio aux dès de poulet façon à la reine	Sauté de bœuf façon Bourguignon
Accompagnement	Courgettes façon provençales	Semoule	Lentilles aux carottes		Chou fleur persillé
Plat sans viande		Dos de colin sauce niçoise	Nuggets végétariens	Tortis Bio et poisson façon à la reine	Omelette
Produit laitier	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre	Bûchette mi-chèvre Camembert	Mimolette Cantal	Maasdam Bio	Crème anglaise
Dessert	Choix de fruits de saison	Flan nappé au caramel Crème au caramel	Compote pomme individuelle Cocktail de fruits au sirop	Pomme Bio	Gâteau à la vanille

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.