











Menu des restaurants scolaires septembre 2024

LUNDI 02 SEPTEMBRE	MARDI 03 SEPTEMBRE	MERCREDI 04 SEPTEMBRE	JEUDI 05 SEPTEMBRE	VENDREDI 06 SEPTEMBRE
<p>SALADE AMÉRICAINNE</p> <p>VIENNOISE</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>PURÉE CRÉCY</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>COMPOTE BIO</p> 	<p>MELON</p> <p>FILET DE COLIN À L'OSEILLE</p> <p>PENNES</p> <p>COMTÉ À LA COUPE</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</p> 	<p>SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS</p> <p>STEAK FROMAGER</p> <p>FLAGEOLETS / HARICOTS VERTS</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>FLAN AU CAMEL</p>	<p>SALADE DE RADIS BLANCS</p> <p>COUSCOUS POULET (filet)</p> <p>COUSCOUS AU POISSON</p> <p>LEERDAMMER</p> <p>PASTÈQUE</p>	<p>CONCOMBRE / CAROTTES / MAÏS</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF À LA HONGROISE</p> <p>RAVIOLIS FROMAGES</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 09 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
<p>SALADE DE LAITUE</p> <p>TAJINE DE POULET AUX LÉGUMES FRAIS*</p> <p>TAJINE DE POISSON</p> <p>BOULGOUR BIO</p> <p>TARTARE</p> <p>CRÈME VANILLE</p> <p>*pruneaux raisins canelle cumin</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>FILET DE POISSON AU BASILIC</p> <p>RIZ</p> <p>FOL ÉPIS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>PALETTE À LA DIABLE</p> <p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>PURÉE POMMES DE TERRE / CHOU ROUGE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>COMPOTE DE POIRE</p>	<p>CONCOMBRE EN SALADE</p> <p>GNOCCHIS SAUCE AUX TROIS FROMAGES</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>ASPERGES TOMATES</p> <p>SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>BOUCHÉE DE CAMEMBERT</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>PETIT LOUIS TARTINE</p> <p>YAOURT DE LA FERME</p>
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
<p>MELON</p> <p>ÉMINCÉ DE VOLAILLE PROVENÇALE</p> <p>STEAK BOULGOUR ET LENTILLES CORAIL</p> <p>SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>YAOURT ARÔME</p>	<p>SALADE CHINOISE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA CHINOISE</p> <p>GALETTE DE QUINOA</p> <p>PIZ CANTONNAIS SANS SAISON</p>  <p>BABYBEL</p> <p>ANANAS AU SIROP</p> <p>Menu chinois</p>	<p>COLESLAW</p> <p>POISSON PANÉ SAUCE TARTARE</p> <p>SPAGHETTIS</p> <p>CANTAL À LA COUPE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>SALADE DE LAITUE</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>HACHIS AU THON</p> <p>ST MORET</p> <p>COMPOTE PÊCHE</p>	<p>BETTERAVES EN SALADE</p> <p>BOULETTES FAÇON THAÏ</p> <p>PETITS POIS POMMES DE TERRE</p> <p>GRUYÈRE À LA COUPE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
<p>CAROTTES CITRONNÉES</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF FORESTIER</p> <p>CROUSTI FROMAGE</p> <p>BOULGOUR</p> <p>KIRI</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>PAËLLA AU POULET</p> <p>PAËLLA AU POISSON</p> <p>CANTADOU</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE D'ENDIVES</p> <p>RÔTI DE PORC CHASSEUR</p> <p>PANÉ DE BLÉ TOMATE ET MOZZARELLA</p> <p>GRATIN DE POTIRON CAROTTES POMMES DE TERRE</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>YAOURT FERMIER</p>	<p>SALADE CONCOMBRE RADIS MAÏS</p> <p>TARTE À LA PROVENÇALE</p> <p>JULIENNE DE LÉGUMES</p> <p>BRIE À LA COUPE</p> <p>COMPOTE</p> <p>PAIN COMPLET</p>	<p>POTAGE</p> <p>RAVIOLIS AU BŒUF</p> <p>RAVIOLIS FROMAGE</p> <p>MINI CABRETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 30 SEPTEMBRE				
<p>CÉLERI</p> <p>STEAK FROMAGER</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>YAOURT AROME DE LA FERME</p>				

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers