



# Restaurants scolaires

## Menus

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 2 au 6 septembre 2019</b>				
Tomate bio à la féta <i>Balsamique, huile d'olives bio</i> Pintade label rouge Courgettes gratinées Tomme d'Auvergne bio Glace	<b>Menu alternatif</b> Haricots verts et maïs bio <i>Vinaigrette onctueuse</i> Purée de pois cassés bio Coquillettes tomates gratinées bio Fromage blanc sucré bio Raisin	Pastèque Langue sauce tomate Frites Gouda Glace	Betteraves bio ciboulette <i>Vinaigrette tournesol bio</i> Tagliatelles bio Saumon à la crème Emmental bio Pastèque bio	Melon bio Rôti de bœuf BBC, ketchup bio Carottes persillées bio Semoule au lait bio
<b>Du 9 au 13 septembre 2019</b>				
Macédoine bio <i>Mayonnaise</i> Cœur de veau à la tomate Brocolis persillés bio Camembert bio Banane bio	<b>Menu alternatif</b> Taboulé Tarte chèvre tomate basilic Lentilles de corail bio Saint Paulin bio Prune	Melon Navarin de veau Farfalles Tomme grise Nectarine	Carottes mimosa bio <i>Vinaigrette colza bio</i> Saumonette à la crème de moules Riz pilaf bio Yaourt aromatisé bio	Tartines de sardines Rôti de porc bio Petits pois bio Chèvre bio Poire bio
<b>Du 16 au 20 septembre 2019</b>				
Pâté de campagne bio Emincé de dinde bio forestier Purée bio Brie bio Prune bio	Pastèque bio Filet meunière, citron Gratin d'épinards bio Petit suisse bio Galette du Poitou bio	Concombre œuf dur <i>Fromage blanc, ketchup</i> Rôti de dinde au jus Haricots beurre Tomme noire Pâtisserie	Maquereau moutarde Palette de porc demi sel Haricots verts bio Cantal bio Pomme bio	<b>Menu alternatif</b> Concombre bio, ciboulette <i>Vinaigrette tournesol bio</i> Spaghettis bio Bolognaise de soja Meule de Savoie bio Compote bio
<b>Du 23 au 27 septembre 2019</b>				
Pizza bio Sauté de canard catalan Aubergines persillées bio Bûche du Pilat Raisin bio	Haricots vert et œuf dur bio <i>Vinaigrette tournesol bio</i> Langue sauce moutarde Blé bio Mimolette bio Poire bio	Grillon charentais Rôti de bœuf ketchup Courgettes gratinées Emmental Pomme	Carottes et mozzarella bio <i>Balsamique, huile d'olives bio</i> Filet dieppoise Chou-fleur bio Riz au lait bio	<b>Menu alternatif</b> Batavia, croûton, lardon <i>Vinaigrette colza bio</i> Torsades de blé et pois jaune bio à la sauce tomate bio et emmental bio Crème chocolat bio
<b>Du 30 septembre au 4 octobre 2019</b>				
Concombre et maïs bio <i>Vinaigrette onctueuse</i> Jambonneau local Carottes bio persillées Fromage blanc bio Tourteaux fromager	Tomate, ciboulette Agneau provençal Purée de courgettes bio Emmental bio Raisin bio	Salade, croûton, fromage Filet meunière, citron Gratin d'épinards Crème anglaise Biscuit	Betterave et radis bio <i>Vinaigrette tournesol bio</i> Poissons sauce curry Frites bio Yaourt aromatisé bio	<b>Menu alternatif</b> Lentilles, oignons <i>Huile de noix</i> Raviolis végétale bio sauce tomate bio Comté bio Orange
<b>Du 7 au 11 octobre 2019</b>				
Carottes bio au thon <i>Xérès, huile de colza bio</i> Sauté de veau zingara Riz long bio L'Agasse bio Pêche au sirop bio	Brocolis bio à la poire <i>Vinaigrette onctueuse</i> Saucisse bio Haricot beurre Cantal bio Banane bio	Crêpe fromage Emincé de dinde cocotte Gratin de poireaux Petit suisse sucré Orange	Blé, tomate, poivron, bio <i>Vinaigrette tournesol bio</i> Encornet à la tomate bio Gratin de chou-fleur bio Camembert bio Pomme bio	<b>Menu alternatif</b> Concombre mimosa bio <i>Mousseline</i> Torsades de blé et lentilles bio à la sauce crème Flan chocolat bio Biscuit bio

En raison : des sources d'approvisionnement, de la maturité, de la qualité, de la saisonnalité (notamment en produits issus de l'agriculture biologique), et d'autres impondérables, des changements peuvent intervenir dans les menus.

Prenez connaissance des menus affichés à l'école chaque semaine.

