

MENUS SEPTEMBRE 2019



Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Melon et Pastèque . Chipolatas . Coquillettes . Yaourt vanille 	<ul style="list-style-type: none"> . Tomate-Féta-Basilic . Blanc de poulet . Courgettes à la crème parmesan . Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Pâté de campagne . Poisson meunière . Purée p.de terre et brocolis . Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées . Rôti de porc aux olives . Lentilles . Petits suisses aux fruits
Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Batavia-Tomates cerises-Croutons . Spaghettis bolognaise* . Coupe liégeoise au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre à la crème . Sauté de veau . Carottes-P.de terre sautées . Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves-Pommes . Poisson frais et Crumble de chorizo . Riz et son coulis de poivron . Yaourt au citron 	<ul style="list-style-type: none"> . Sardines à la tomate . Tomate farcie . Semoule . Emmental . Chasselas
Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Pastèque . Travers de porc mariné . Potatoes . Glace 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de lentilles-Tomates . Pilon de poulet . Duo haricots verts-haricots beurre . Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette Cornichon . Cabillaud sauce citronnée . Polenta crème fraîche parmesan . Poire 	<ul style="list-style-type: none"> . Samoussa Carotte et Fromage . Aiguillette de canard . Petits pois . Raisin
Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Tomates Mozarella . Paupiette de veau . Gratin dauphinois . Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes d'oie . Cassolette de poisson au beurre blanc . Coquillettes . Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> . Batavia et dés de Gouda . Rôti de bœuf* . Haricots plats . Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de crudités sauce yaourt . pizza au Gouda et tomates séchées . Compote

→TSVP...

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfités – Lapin – Sésame

MENUS OCTOBRE 2019



Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte vinaigrette . Lasagnes bolognaise* . Fromage blanc aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé . Rôti de veau . Carottes vichy . Vache qui Rit . Banane 	<ul style="list-style-type: none"> . Courgettes et Carottes râpées-Féta . Poisson frais . P.de terre vapeur . Yaourt à la fraise 	<ul style="list-style-type: none"> . Crêpe au fromage . Saucisse . Lentilles . Salade de fruits d'automne
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
<ul style="list-style-type: none"> . Batavia-Tomate cerise-Emmental . Parmentier au canard confit . Petits suisses nature sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> . Jambon de pays et cornichon . Steak de bœuf* . Jardinière de légumes . Kiri . Poire 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre à la crème fraîche . Brochette de dinde . Purée de potimarron . Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> . Avocat-Surimi-Maïs-Carottes . Paëlla . Flan au caramel
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
<ul style="list-style-type: none"> . Salade de chèvre chaud . Lasagnes aux légumes . Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et cornichon . Poisson frais au coulis de légumes . Macaronis . Fromage blanc à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade piémontaise . Filet mignon de porc à la moutarde . Haricots verts . Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade aux noix . Hot Dog gascon . Potatoes . Dessert surprise



* viande bovine élevée et abattue en France

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfités – Lapin - Sésame