

MENUS SEPTEMBRE 2022



		Jeudi 1 septembre	Vendredi 2 septembre
		<ul style="list-style-type: none"> . Melon . Emincé de dinde au paprika . Coquillettes au fromage . Glace 	<ul style="list-style-type: none"> . Palmier à la tomate . Rôti de bœuf * . Haricots verts . Pastèque
Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Concombre et fêta . Pâtes carbonara . Yaourt à la grecque 	<ul style="list-style-type: none"> . Houmous et son gressin . Riz cantonais . Salade . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Tomate en salade . Poisson avec son coulis de tomate . P.de terre vapeur et ciboulette . Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> . Melon et pastèque . Saucisse . Lentilles . Glace
Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte et croûtons . Pizza . Fromage blanc et copeaux de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Tomates mozza . Filet mignon . Gratin p.de terre et courgettes au curry . Petit suisse aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées . Moussaka . Gâteau chocolat et crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et beurre . Poisson et sa crème au citron . Tomates provençales et cœur de blé . Salade de fruits
Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Salade avec dés de fromage . Lasagne potimarron et ricotta . Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de perles (avocat, surimi et tomates séchées) . Poulet sauté . Flan de courgettes . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves râpées et fêta . Blanquette de poisson à l'indienne . Purée de p.de terre . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes de thon . Sauté de porc . Ratatouille et semoule . Fruit

→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 – Sulfites – Lapin – Sésame

MENUS OCTOBRE 2022



Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Melon . Poêlée de penne à la tomate et mozza . Crème vanille et biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> . Petits légumes à croquer sauce yaourt . Calamars à la romaine . Purée de potimarron . Compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte, fromage et croûtons . Steak haché . P.de terre paysanne . Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Mousse de canard et cornichon . Tomates farcies . Riz . Fruit
Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Jeudi 6 octobre	Vendredi 7 octobre
<ul style="list-style-type: none"> . Tomate et fêta . Blanc de poulet . Petits pois, carottes . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé . Tarte aux légumes . Salade . Compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées et gouda . Poisson et son coulis de tomate . Gnocchi à la crème . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte et croûtons . Lasagne* . Yaourt et cookie
Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de tomates . Cordon bleu du boucher . Haricots verts . Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre à la crème . Rougail saucisse . Riz . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (maïs, carottes, oignons frits, thon) . Poisson au crumble de chorizo . Purée de potimarron . Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves et gouda . Tarte aux tomates cerise séchées . Salade . Fromage blanc, coulis et crêpe dentelle
Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées et comté . Rôti de bœuf * . Coquillettes . Compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Houmous . Falafel sauce yaourt . Semoule et légumes sautés (carottes et courgettes) . Salade de fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et cornichons . Mijoté de veau . Légumes (p.de terre, carottes, champignons) . Fruit 	<p style="text-align: center;">MENU MEXICAIN</p> <ul style="list-style-type: none"> . Salade verte . Tacos de poulet . P.de terre sautées . Glace

Les repas servis à la cantine sont composés de produits frais, issus des circuits courts (labellisés « Bio » pour la plupart). Goûter à tous ces aliments initie les enfants aux saveurs.

* 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