MENU Septembre

Lundi

Melon Emincé de volaille Pâtes à la sauce tomate Fromage blanc et

Pommes caramélisées (CP-CM2)

Compote (Maternel)

Mardi

Taboulé

Gratin de courgettes et oeufs durs

> Camembert 🌃 **Pastèque**

SEMAINE DU 1 AU 5

Mercredi

Concombre

Moules **Frites**

Fromage frais Moelleux au chocolat

SEMAINE DU 8 AU 12

Mercredi

Jeudi

Salade à la féta

Lasagnes de légumes

Mimolette

Fruit

Vendredi

Pastèque

Rôti de boeuf Sauce ketchup Haricots verts

Verre de lait Gâteau au yaourt

Lundi

Salade de tomates et emmental Oeufs sauce camembert Écrasé de pommes de terre

Purée de pommes

Mardi

Salade de chou fleur À la tomme de vache

> **Encornets** facon armoricaine Semoule épicée

> > **Ananas**

Taboulé au **citron confit** Salade composée de blé Pizza aux légumes

et volaille

Gouda Fruit **SEMAINE DU 15 AU 19**

Jeudi

Carbonade de boeuf Courgettes sautées Fromage blanc

Banane



Vendredi

Concombre et oeufs

Pesto de brocolis **Spaghettis**

Verre de lait Gâteau pois chiche à l'orange

Lundi

Betteraves à

l'huile de noix

Taiine de légumes à l'abricot

Potatoes au paprika

Edam

Pommes



Mardi

Toast tapenade Carottes mozzarella

Filet de poisson

aux tomates

Piperade Banane



Mercredi Melon

Coquillettes Á la bolognaise

Fromage blanc Dés d'abricots rôtis

au miel **SEMAINE DU 22 AU 26**

Jeudi Salade de tomates

et mimolette

Tarte au fromage Mesclun de salade

Cake spéculoos pommes

Vendredi

Courgettes râpées à l'huile d'olive Émincé de volaille Sauce aigre douce

Riz

Yaourt fermier vanille

Lundi

Salade de petit épeautre

Filet de poisson Sauce curry

Carottes Vichy

Yaourt nature Banane

Mardi

Melon

Omelette au fromage Courgettes sautées

Glace (modification)

Mercredi

Salade de blé (modif)

Rôti de porc Sauce moutarde Brocolis gratinés

> Gouda **Poires**

Jeudi

Pastèque

Pois chiche au lait

de coco Semoule

Camembert Purée de pommes

Vendredi

Salade de haricots verts

et mimolette

Rôti de veau



Pommes boulangères

Raisin

Vendredi

Cake salé

Dahl de lentilles



SEMAINE DU 29 AU 3

Lundi

Carottes râpées emmental et agrumes Tartare haricots rouges

et betteraves

Frites

Riz au lait vanille

Mardi

Rémoulade de courgettes

Brandade de poisson

Yaourt fermier citron

Kiwi



Mercredi

Salade d'endives et de pommes Poulet rôti

Haricots verts persillés

Crème au chocolat

Jeudi

Brocolis sauce Manslois

Blanquette de veau Pommes vapeur

Raisin

Riz Pilaf



Ananas

Toutes les viandes préparées au restaurant communal sont d'origine française

Produits bio

Produits conventionnel

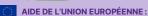
Produits locaux selon le référentiel Écocert

Fait maison



Produits de saison





distribution de produits laitiers



Aide de l'Union Européenne à la distribution de fruits et légumes Aide de l'Union Européenne à la

VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE EST LABELLISÉ





RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS (MENUS. ALLERGÈNES & ACTUS) **SUR NOTRE SITE INTERNET**





