



SEPTEMBRE 2023 MENUS



Vendredi 1

Pré rentrée

RESTAURATION

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Radis Raviolis Fromage blanc BIO Compote/ biscuit	Pomelos Jambon grillé Haricots blancs Brie Yaourt nature BIO	Chou rouge mayo Sauté de bœuf Jardinière de légumes/ PDT Emmental Melon	Salade de pâtes BIO Poisson sauce poivrons Haricots verts Mimolette Fruit de saison	Salade verte Chili végétarien Riz BIO Babybel Glace
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Carottes râpées BIO Boulettes de bœuf Semoule BIO Morbier Pastèque	Tomates mozzarella Sauté de dinde Pommes de terre/ épinards Lait Banane	Friand au fromage Côte de porc Petits pois/ carottes Saint Paulin Fruit	Salade verte Brandade de poisson Gouda BIO Eclair au chocolat	Salade de riz Omelette BIO Haricots rouge Fromage blanc Biscuit
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Radis/beurre Spaghetti BIO bolognaise Gouda Pomme	Coleslaw Cordon bleu Petit pois/ Carottes Emmental Crème dessert	Orange BIO Paupiette de veau Pommes vapeur Brie Poire BIO	Céleri rémoulade Saumon Boulgour aux légumes Camembert BIO Fruit	Friand Steak végétal Purée de brocolis Tomme noire Fruit
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Chou blanc Emincé de bœuf Riz BIO aux légumes Yaourt BIO Litchis au sirop	Maïs Escalope de dinde sce comté Carottes BIO Camembert Fruit de saison	Endives aux pommes Tomate farcie Haricots beurre/ haricots blancs Fromage blanc BIO Biscuit	Salade de lentilles Hoki pané Duo de purée Mimolette Fruit de saison	Salade mexicaine Hachi végétarien Chèvre Banane

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie CLAVEAU GALLARD, Diététicienne Nutritionniste.

Les mardis et vendredis pain issu de farine BIO (hors vacances)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.