

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

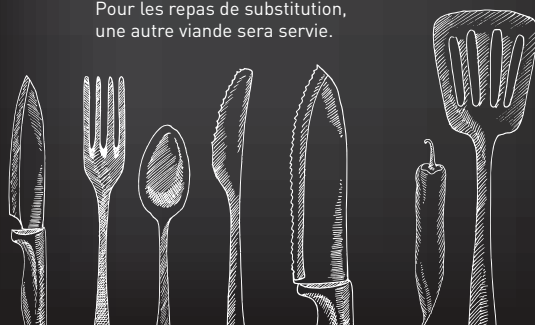
scolaire

SEPTEMBRE

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 31

Pastèque
Aiguillettes de poulet
Riz pilaf
Fraidou
Flan caramel **(BIO)**

LUNDI 7

Taboulé **(BIO)**
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Julienne de légumes
Yaourt nature sucré
Fruit frais

LUNDI 14

Macédoine de légumes
mayonnaise et 1/2 œuf dur
Escalope de volaille
à la crème
Coquillettes
Yaourt nature sucré
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 21

Radis et beurre
Saucisse chipolatas
S/p : saucisse de volaille
Lentilles
Fromage blanc sucré
Compote de pommes **(BIO)**

LUNDI 28

Betteraves rouges vinaigrette
Rôti de porc **(BIO)**
S/P : rôti de dinde
Riz créole
Kiri
Fruit de saison

MARDI 1^{er}

RENTÉE SCOLAIRE
Melon charentais
Ravolis de bœuf
Gratinés
Fromage blanc sucré **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 8

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de laitue
Hachis parmentier
de légumes
Vache picon
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 15

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de maïs et tomate
Samoussas aux légumes
sauce tartare
Pommes vapeur persillées
Coulommiers **(BIO)**
Flan chocolat

MARDI 22

REPAS VÉGÉTARIEN
Œuf dur mayonnaise
Pizza tomate et fromage
Salade batavia
Petit Cotentin
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 29

REPAS VÉGÉTARIEN
Pastèque
Hachis parmentier
de soja et légumes
Petit filou
Fruit frais **(BIO)**

MERCREDI 2

Carottes râpées
Tajine d'agneau
Semoule **(BIO)**
Saint Paulin
Mousse au chocolat

MERCREDI 9

Concombre à la menthe
Steak de veau
Haricots verts
Emmenthal **(BIO)**
Muffin aux pépites de
chocolat

MERCREDI 16

Crêpe au fromage
Rôti de bœuf
Haricots beurre
Mimolette
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 23

Tomate **(BIO)** et mozzarella
Omelette aux pommes de
terres sautées
Yaourt aux fruits mixés
Langue de chat

MERCREDI 30

Friand au fromage
Paupiette de veau
Carottes persillées **(BIO)**
Mimolette
Fromage blanc aux fruits

JEUDI 3

REPAS VÉGÉTARIEN
Betteraves vinaigrette
Nuggets au fromage
Petits pois
Yaourt aromatisé
Fruit **(BIO)**

JEUDI 10

Tomate vinaigrette
Cuisse de poulet
sauce barbecue
Pommes pins
Brie
Compote de poire **(BIO)**

JEUDI 17

Melon jaune
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Chou-fleur persillé **(BIO)**
Petit moulé nature
Flan patissier

JEUDI 24

Concombre vinaigrette
Couscous boulettes
de bœuf et merguez
Carré de l'Est
Flan caramel **(BIO)**

JEUDI 1^{er}

Taboulé
Rôti de bœuf
Haricots verts
Edam **(BIO)**
Fruit

VENDREDI 4

Salade de lentilles **(BIO)**
Filet de hoki, sauce agrumes
Carottes vichy
Edam
Fruit frais

VENDREDI 11

Melon charentais
Quenelle de poisson
sauce nantua
Riz pilaf **(BIO)**
Fromage blanc sucré
Cône glacé

VENDREDI 18

Salade iceberg
Filet de poisson meunière
Épinards à la crème
Chèvre bûche **(BIO)**
Riz au lait

VENDREDI 25

Carottes râpées à l'orange
Filet de colin
Gratin de brocolis **(BIO)**
Yaourt nature sucré
Tarte au chocolat

VENDREDI 2

Salade batavia
Poisson pané / citron
Pommes vapeur
Brie **(BIO)**
Compote pomme/pêche