

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 30

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

LUNDI 6

Tomate vinaigrette
Cuisse de poulet
sauce barbecue
Pommes noisettes
Brie
Compote pomme/poire **(BIO)**

LUNDI 13

Macédoine de légumes
mayonnaise
et 1/2 œuf dur
Bolognaise de canard
Coquillettes
Yaourt velouté
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 20

Radis beurre
Couscous boulettes
de bœuf et merguez
Légumes couscous
Coulommiers
Cocktail de fruit **(BIO)**

LUNDI 27

Taboulé
Sauté de bœuf au paprika
Haricots verts persillés
Edam **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 31

REPAS VÉGÉTARIEN
Betterave vinaigrette
Beignet stick mozzarella
Petits pois
Yaourt aromatisé
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 7

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de laitue
aux pommes
Boulettes de sarrasin
Purée de carottes
Vache picon **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 14

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de fève, petits pois,
menthe et fromage de
brebis
Samoussas aux légumes
sauce tartare
Pomme vapeur persillées
Flan vanille

MARDI 21

REPAS VÉGÉTARIEN
Melon charentais
Pizza tomate et fromage
Salade batavia
Petit Cotentin
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 28

REPAS VÉGÉTARIEN
Pastèque
Tortis à la bolognaise
de légumes
Petit filou
Fruit frais **(BIO)**

MERCREDI 1

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

MERCREDI 8

Concombre à la menthe
Steak de veau
Haricots verts
Emmenthal **(BIO)**
Gâteau de semoule
au
caramel

MERCREDI 15

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

MERCREDI 22

Tomate **(BIO)**
et mozzarella
Omelette
Pommes de terre roosty
Yaourt aux fruits mixés
Langue de chat

MERCREDI 29

Œuf dur sauce cocktail
Paupiette de veau
Carottes persillées **(BIO)**
Mimolette
Fromage blanc aux fruits

JEUDI 2

RENTRÉE SCOLAIRE
Melon charentais
Raviolis de bœuf
Gratinés
Fromage blanc sucré **(BIO)**
Fruit de saison

JEUDI 9

Taboulé **(BIO)**
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Duo de courgettes
jaunes et vertes
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

JEUDI 16

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

JEUDI 23

Concombre vinaigrette
Saucisse chipolatas
S/P : saucisse de volaille
Lentilles
Saint nectaire
Flan caramel **(BIO)**

JEUDI 30

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

VENDREDI 3

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

VENDREDI 10

Melon charentais
Quenelle de poisson
sauce Nantua
Riz pilaf **(BIO)**
Petit filou
Cône glacé

VENDREDI 17

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

VENDREDI 24

Carottes râpées à l'orange
Filet de colin à la Bretonne
(champignon, poireau,
crème)
Gratin de brocolis **(BIO)**
Yaourt aromatisé
Tarte aux prunes

VENDREDI 1

Salade Batavia
Poisson pané / citron
Pomme vapeur
Brie
Compote pomme/pêche **(BIO)**