

Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022
RESTAURANT SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio 

HVE (haut valeur
environnementale) 

Produits Pêche durable 

Produit Local 



lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
			SALADE VERTE	FEUILLETE AU FROMAGE
			RAVIOLIS	SAUTE DE DINDE SAUCE AU POIVRE
	VACANCES		(PLAT COMPLET)	HARICOTS VERTS BIO 
			EMMENTAL	YAOURT SUCRE
			COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien 				
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
ROSETTE ET CONDIMENTS	SALADE VERTE		MELON	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 
POULET RÔTI LOCAL 	RÔTI DE BOEUF LOCAL SAUCE BÉARNAISE 		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MSC AUX HERBES 
COURGETTES BIO 	GRATIN DE TORTIS BIO 		RIZ BIO AUX POIVRONS 	PETITS POIS
CAMEMBERT	VACHE PICON		MIMOLETTE	BREBICREME
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 		FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien 				
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
TOMATES BIO VINAIGRETTE 	SURIMI MAYO		PASTÈQUE	PIZZA
AUBERGINES À LA PROVENÇALE	RÔTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE 		STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	FILET DE COLIN MEUNIÈRE MSC 
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS VERTS BIO 		PETITS POIS	PURÉE DE PATATES DOUCES
CANTAL			BRIE	TOMME GRISE
FROMAGE BLANC AROMATISE	TARTE AUX POMMES		FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Végétarien 			REPAS D'AUTOMNE	
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
NEMS DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES BIO 		SALADE DE LENTILLES	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE 
FILET DE DINDE SAUCE BASQUAISE	BOLOGNAISE DE LENTILLES		BLANQUETTE DE VEAU	BRANDADE DE POISSON MSC 
COUGETTES GRATINÉES	PÂTES ET RÂPÉ		GRATIN DE BUTTERNUT	(PLAT COMPLET)
GOUDA BIO 	CHANTAILLOU		TARTARE AUX NOIX	BLEU
POMMES HVE 	CRÈME AU CARAMEL		CAKE AUX RAISINS	MELON

Repas Végétarien 				
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE TOMATES		PASTÈQUE	FRIAND AU FROMAGE
RÔTI DE DINDE	LASAGNES DE LEGUMES		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS 	COLOMBO DE POISSON MSC 
HARICOTS PLATS	(PLAT COMPLET)		SEMOULE BIO 	RIZ BIO 
CAMEMBERT BIO 	EMMENTAL		TARTARE	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE BIO 		YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien 				
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CAROTTES RÂPÉES BIO 			SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE	CONCOMBRE À LA FETA
TORTELLINIS RICOTTA EPINARD	BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE		SAUTÉ DE POULET LOCAL FONDANT À LA MENTHE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE SÉTOISE 
(PLAT COMPLET)	GRATIN D'AUBERGINES À LA TOMATE		PURÉE DE PANAI	BOULGOUR
PYRENEES	CARRE FRAIS BIO 		CANTAFRAIS	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 

Repas Végétarien 				
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
BETTERAVES BIO EN VINAIGRETTE 	SALADE CRÉTOISE (TOMATES, ...)		COLESLAW	CREME DUBARRY (CHOU-FLEUR) BIO 
ROULÉ AU FROMAGE	SAUCE CARBONARA		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU CUMIN 	GRATIN DE L'OCEAN
HARICOTS VERTS	PENNE		SEMOULE BIO 	RIZ
CANTADOU	EDAM BIO 		MORBIER	SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT		POIRE HVE 	CAKE PRUNEAUX

Repas Végétarien 				
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
PATE DE CAMPAGNE + CORNICHON			CAROTTES BIO RÂPÉES 	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL 	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIERE 		CHILI SIN CARNE MAÏS HARICOTS ROUGES ET POIVRONS	NUGGETS DE POISSON
RATATOUILLE	POTATOES		RIZ	BROCOLIS EN GRATIN
TOMME BLANCHE	GOUDA BIO 		BRIE	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT LOCAL 		FRUIT DE SAISON	PARIS BREST