

Menus du 30 AOUT AU 17 SEPTEMBRE

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	MERCREDI 01 SEPTEMBRE	JEUDI 02 SEPTEMBRE	VENDREDI 03 SEPTEMBRE
			BETTERAVES VINAIGRETTE PATES BIO A LA BOLOGNAISE COULOMMIERS FLAN CAMEL	TABOULE ESCALOPE DE VOLAILLE POELEE TAJINE DE LEGUMES CANTAL POIRE
LUNDI 06 SEPTEMBRE	MARDI 07 SEPTEMBRE	MERCREDI 08 SEPTEMBRE	JEUDI 09 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE
SALADE DE PATES BIO ARC EN CIEL MAYONNAISE EMINCE DE PORC CHOU FLEUR VAPEUR ST BRICET BANANE	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ROTI DE BŒUF FRITES ST MORET RAISIN	CAROTTES RAPEES BLANC DE VOLAILLE BRAISE COURGETTES PERSILLEES ST PAULIN CLAFOUTIS AUX FRUITS	TARTE AU FROMAGE DE CHEVRÉ MOUSSAKA VEGETARIEN SALADE VERTE TOMME GRISE GLACE	MELON PAVE DE HOKI DIEPPOIS RIZ PILAF MUNSTER MOUSSE AU CHOCOLAT

LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	MERCREDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE
SALADE VERTE MAIS EMMENTAL ŒUFS DURS BECHAMEL PENNE REGATE SEMI COMPLETE BIO PONT L'EVEQUE PRUNES	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE DINDE A L'ITALIENNE HARICOTS VERTS A L'AIL EMMENTAL TARTE AUX POIRES	PASTÈQUE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE CAMEMBERT CREME RENVERSEE	PATE DE CAMPAGNE MIJOTE DE BŒUF SEMOULE DE COUSCOUS GOUDA ANANAS	RIZ NICOIS COLIN MEUNIERE RATATOUILLE CHANTAILLOU YAOURT AROMATISE AUX FRUITS

Menus Du 20 SEPT AU 08 OCTOBRE 2021

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	MERCREDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTMBRE
RILLETES DE THON EMINCE DE BŒUF POMMES DE TERE PERSILLEES EDAM POMME BIO	CAROTTES AU SESAME CABILLAUD A LA CREME DE POIVRONS BROCOLIS VAPEUR ST NECTAIRE QUATRE QUART	TABOULE POULET ROTI PETITS POIS KIRI GLACE	CONCOMBRES VINAIGRETTE GRATIN DE RIZ FACON TOMATES FARCIES VEGETARIEN SALADE VERTE TOMME BLANCHE ENTREMET PRALINE	PATES BIO EN COULEUR ROTI DE PORC COURGETTES BECHAMEL PETIT SUISSE RAISIN

LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	MERCREDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 01 OCTOBRE
BLE AU SURIMI FRICASSE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS HARIRICOTS BEURRE CANTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BETTERAVES VINAIGRETTE COUSCOUS DE LA MER GOUDA LIEGEOIS CHOCOLAT	PAMPLEMOUSSE ROSE PATES BIO A LA CARBONARA TARTARE COUPE POIRE ET CAMEL	TOMATES VINAIGRETTE BŒUF AUX OIGNONS POELEE DE CAROTTES COURGETTES ET PANAI BUCHETTE LAITIERE TARTE AUX POMMES	SALADE MEXICAINE PIZZA 4 SAISONS SALADE VERTE MIMOLETTE BANANE

LUNDI 04 OCTOBRE	MARDI 05 OCTOBRE	MERCREDI 06 OCTOBRE	JEUDI 07 OCTOBRE	VENDREDI 08 OCTOBRE
POTAGE CRECY CHIPOLATAS HARICOTS BLANCS CAMEMBERT POMME BIO	FEUILLETE A LA VIANDE CABILLAUD A LA FLORENTINE TOMME GRISE SALADE DE FRUITS	CONCOMBRES A LA CREME BLANQUETTE DE VEAU RIZ DORE GALET DE LA LOIRE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	SALADE D'AVOCAT PARMENTIER VEGETARIEN SALADE VERTE ST BRICET RAISIN	SALADE DE MACHE ET FROMAGE BLANC DE DINDE BRAISE PETITD POIS CUISINES PONT L'EVEQUE SEMOULE AU LAIT

Menus DU 11 OCTOBRE AU 29 OCTOBRE

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
TABOULE BŒUF BOURGUIGNON PUREE DE CELERI SIX DE SAVOIE POIRE	CELERI REMOULADE POISSON CREME DE CHORIZO RIZ TOMME BLANCHE CREME DESSERT VANILLE	TARTE A LA MIMOLETTE ROTI DE DINDE POELEE ARCHESTRALE ST PAULIN POMME BIO	SALADE VERTE CROUTONS ET DURIMI JAMBON BRAISE CHOU-FLEUR BECHAMEL GOUDA GATEAU DE PATATES DOUCES	VELOUTE DE PANAIS AU CURCUMA GRATIN DE PATES BIO AUX HARICOTS ROUGES ST NECTAIRE ANANAS FRAIS

LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	MERCREDI 20 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
SALADE VERTE POMMES ET NOIX POULET ROTI FRITES EMMENTAL FROMAGE BLANC	POTAGE ST GERMAIN FRITTATA AUX LEGUMES SALADE VERTE YAOURT SUCRE BANANE	SALADE DE RIZ ET LEGUMES PALETTE DE PORC PETITS POIS RONDELE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	PATE DE FOIE MARMITE DE POISSON BOULGHOUR A LA CREOLE COULOMMIERS RAISIN	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC SAUTE DE BŒUF AUX 4 EPICES HARICOTS VERTS MUNSTER ECLAIR VANILLE

LUNDI 25 OCTOBRE	MARDI 26 OCTOBRE	MERCREDI 27 OCTOBRE	JEUDI 28 OCTOBRE	VENDREDI 29 OCTOBRE
SALADE DE BLE AU THON ESCALOPE DE PORC POELEE EPINARDS HACHES A LA BECHAMEL CANTAL YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	POTAGE VERMICELLE COLOMBO DE VOLAILLE CAROTTES VAPEUR BUCHETTE LAITIERE POIRE	REMOULADE DE CELERI AU CURRY HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE VACHE QUI RIT COMPOTE DE PECHES	SALADE D'AVOCAT DUO DE RIZ ET LENTILLES A LA PROVENCALE PAVE FRAIS ENTREMETS AU CARMEL	CREPE FROMAGE LIEU SAUCE CRUSTACE FONDUE DE POIREAUX PETIT SUISSE POMME BIO