



Menu

Septembre 2022

Restaurant scolaire

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

VACANCES

Du 01 au 02

Salade tomates 'échalote féta
Jambon blanc
P de T nouvelles
Fromage
Fruit à Croquer

Concombres crème ciboulette
Pizza
Thon Mozzarella
Salade verte
Crumble à la mirabelle

Du 05 au 09

Melon en quartier
Cabillaud crème de chorizo
Carottes vapeur
Fromage
Glace

Salade verte
Roti de porc à la Provençale
Et son tian de légumes
Fromage
Fruit à croquer

Cake à la farine de teff
Et betteraves rouges
Fondue de blettes à la moutarde
Yaourt de brebis

Radis à la Croq'
Lasagne
De courgettes et viande hachée
Palets de Donzy

Du 12 au 16

Velouté de courgettes
Braisé à la Normande
Riz
Fromage
Fruits à Croquer

Macédoine
Brochette de dinde
Epinard
Fromage
Tarte aux prunes

Tarte tomates et moutarde
Jarret de veau bouillon
Coco blanc à la crème
Fromage
Sorbet

Mousse de foie
Pavé de Saumon
Semoule de Brocolis
Panna cota vanille

Du 19 au 23

Salade de haricots verts
Tomates et graines de millet
Spaghetti au pesto œuf brouillé
Gâteau chocolat à la farine
De châtaigne et courgettes

Salade Marco polo
Saucisses
Petit pois braisés
Faisselle de vache
Miel et corn flakes

Rillettes de truite de crisenon
Sauté de veau au paprika
Fleurettes de chou-Fleur
Fromage
Salade de Fruits

Carotte Râpées
Wraps
Poulet et poivrons
Salade verte
Riz au lait de coco

Du 26 au 30

Velouté de tomates mozzarella
Lapin Miel et moutarde
Coquillettes de maïs
Fruits à Croquer

Cake d'été
Bœuf à la tomate
Haricots Verts persillés
Fromage
Crème vanille

Smoothies mâche
kiwi, au lait avoine
Loubia aux haricots blancs épices
Fromage
Madeleines thym farine de teff

Salade de p de t
Aiguillettes de colin citronnée
Lentilles à la paysanne
Cheesecake au citron vert



* Préparation à base de produits biologiques

La composition du menu peut varier selon la productivité du jardin pédagogique de l'école ou en cas de rupture d'approvisionnement