











MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEM AINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Melon  Spaghetti bolognaise (PC)  Chantailou Pâtisserie S/V: Spaghetti au thon	Betteraves vinaigrette Merlu façon papillote  Purée Fromage blanc Fruit de saison 	Pastèque Rôti de dinde en sauce Haricots verts Mimolette Mousse au chocolat S/V: Poisson pané	Concombres vinaigrette  Omelette fromage Fusilli tricolore Coulommiers Fruit de saison  	Saucisson sec* Rôti de porc à la moutarde Petits pois-carottes Petit suisse aromatisé Compote de pommes S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Omelette fromage

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison









* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Oeuf dur mayonnaise 	Melon 	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette 
Bœuf bourguignon (PC) 	Raviolini ricotta et épinards (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc* 	Filet de merlu à la tomate 
Emmental	Fruit de saison 	Petit suisse nature	Légumes du pot	Riz
Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
S/V: Pané fromager		S/V: Pizza au fromage / Poisson en sauce	Gâteau marbré	Fruit de saison
			S/P: Sauté de poulet S/V: Feuilleté de poisson	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:




- Salade fleurette:** Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
- Légumes du pot:** Pommes de terre, carottes, chou blanc
- S/V: Sans viande S/P: Sans porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Tarte aux poireaux	Sardine à l'huile	Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées
Rôti de dinde aux champignons	Merlu sauce provençale 	Crêpinette au jus*	Boulettes bœuf au paprika	Tomate farcie veggie
Coquillettes	Jardinière de légumes	Petits pois à l'anglaise	Pommes vapeur	Riz
Fromage blanc	Vache Picon	Yaourt au sucre de canne	Petit moulé	Fromage blanc
Fruit de saison 	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pommes-rhubarbes	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Poisson sauce aux olives S/P: Escalope de poulet grillée	S/V: Boulettes de sarrasin	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	


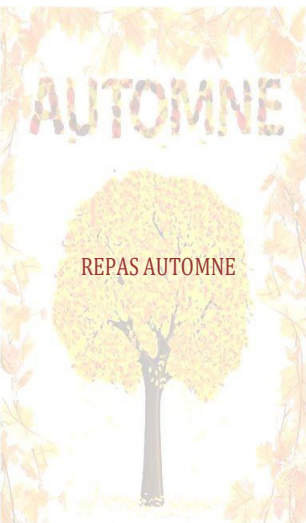







INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Salade de maïs	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Jambonneau aux petits légumes	Omelette basquaise Haricots verts persillés 	Sauté de bœuf au paprika 		Colin poêlé au beurre 
Purée		Pommes rôstis		Epinads à la crème
Camembert	Edam	Petit suisse aux fruits		Gouda
Fruit de saison 	Cookies vanille aux pépites de chocolat 	Fruit de saison 		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce S/P: Jambon de dinde aux petits légumes		S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc