








Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menus de la semaine du 27 juillet au 31 juillet 2020

	Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
	F				
Entrée	Salade verte et pousses d'épinards	Gaspacho			Salade piémontaise
Plat principal	Sauté de porc aigre doux		Rôti de bœuf à la moutarde	Sauté de poulet	Poisson Tex Mex
Garniture	Petits pois carottes	Risotto	Pommes de terre sautées	Haricots lingots	Gratin de courgettes
Laitage	Riz au lait	 Fromage au choix	Yaourt bio nature sucré	Fromage au choix	
Dessert		Fruit au choix	Salade de fruits frais	Salade de melon	Glace au choix
Goûter	Fruit / Pain fromage 	Fruit/ Pain beurre	 Yaourt à boire/ Biscuit	 Lait chocolaté/ Pain beurre	 Compote/ Pain chocolat

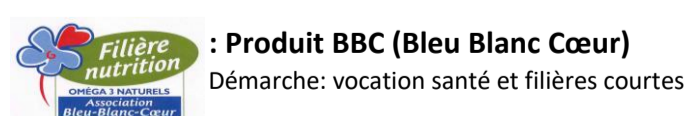
J	Fruits et légumes crus
---	------------------------

G	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

6	Féculents
---	-----------

L	Produits laitiers
---	-------------------











F	Pain Bio
---	----------

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 03 août au 07 août 2020

	Lundi 03 août	Mardi 04 août	Mercredi 05 août	Jeudi 06 août	Vendredi 07 août
				F	
Entrée	Salade verte		Choux râpé soja		Carottes jaunes gouda
Plat principal	Tortilla	 Emincé de bœuf	Jambon rôti aux herbes	 Sauté de poulet noix de coco	Filet de lieu
Garniture	Pommes de terre	 Farfalles aux poivrons	Pommes grenailles et petits légumes	 Semoule de blé arlequin	Julienne de légumes à la coriandre
Laitage	Fromage au choix	Fromage au choix	Petit suisse	 Fromage au choix	
Dessert	Ile flottante	Fruit au choix		Fruit au choix	Tarte aux pommes normande
Goûter	Fruit/ Pain miel	 Compote / Pain chocolat	Jus de fruit / Pain fromage	 Yaourt brassé/ Biscuit	Fruit/ Fromage blanc 


J Fruits et légumes crus


G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure

 : Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 10 août au 14 août 2020

	Lundi 10 août	Mardi 11 août	Mercredi 12 août	Jeudi 13 août	Vendredi 14 août
					F
Entrée		Salade verte	Salade de choux rouge		Salade verte et Edam
Plat principal	Steak de veau	Emincé de poulet	Filet de cabillaud	 Rôti de bœuf	Lasagnes de légumes
Garniture	 Coquillotte napolitaine	Frites	Petits pois carottes	Printanière de légumes	
Laitage	Fromage au choix	 Yaourt brassé aux fruits	Crème brûlée	Fromage au choix	 Yaourt brassé nature
Dessert	Salade d'ananas			Glace au choix	Salade de fruits frais
Goûter	 Compote/ Pain chocolat	Fruit/ Gaufre	Jus de fruit/ Pain fromage	Fruit / Pain confiture	 Compote/ Pain fromage

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 17 août au 22 août 2020

	Lundi 17 août	Mardi 18 août	Mercredi 19 août	Jeudi 20 août	Vendredi 21 août
					F
Entrée	Salade verte		Betteraves mimosa	Pennes gaspacho	
Plat principal	Cuisse de poulet	 Echine de porc	Steak de blé mozzarella	Filet de hoki	 Emincé de bœuf à la coriandre
Garniture	Gratin dauphinois	 Coquillettes napolitaine	Duo de carottes	Duo de choux fleurs et brocolis	Risotto champignons
Laitage	 Yaourt nature	Yaourt à boire		Petit suisse	 Fromage au choix
Dessert	Biscuit	Salade de fruits frais	Fruit au choix		Fruit au choix
Goûter	 Compote/ Pain fromage	Fruit/ Gâteau de semoule	 Lait chocolaté / Pain beurre	Fruit / Pain chocolat	Compote/ Fromage blanc 

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Semaine du 24 août au 29 août 2020

Lundi 24 août

Mardi 25 août

Mercredi 26 août

Jeudi 27 août

Vendredi 28 août

Entrée

Salade verte

Endives aux pommes

Betteraves râpées

Plat principal

Œuf au gratin



Chili végétarien

Jambon rôti aux herbes

Ailes de poulet marinées

Filet de lieu

Garniture



PDT épinards

Riz

Purée de pommes de terre



Riz cantonais

Brocolis champignons

Laitage



Yaourt aromatisé

Fromage au choix

Yaourt à boire

Fromage au choix

Dessert

Fruit au choix

Segments d'orange

Muffins

Goûter



Fruit / Pain + fromage

Compote / Brioche

Jus de fruit / Fromage bla 

Fruit / Pain + Fromage 

Fruit / Pain+chocolat



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de boeuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.