

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Semaine du 2 septembre au 6 septembre 2019

Lundi 02 septembre

Mardi 03 septembre

Mercredi 04 septembre

Jeudi 05 septembre

Vendredi 06 septembre

Entrée

Macédoine de légumes

Tomates fêta

Carottes râpées

Salade verte

Plat principal

Menu

Sauté de porc au curry

Ragout de bœuf

Cuisse de poulet au paprika

Rôti de veau

Garniture

Spécial

 Riz safrané

Haricots verts

Petits pois

Purée de pommes de terre

Laitage

Fromage au choix

Fromage au choix

Fromage au choix

Dessert

Fruit au choix

Beignet au choix

Salade de fruits frais

 Compote

Goûter

Lait chocolaté/Pain+beurre



Yaourt à boire / Pain+miel



Fruit / Pain+ chocolat

Yaourt nature/ Pain+confiture



Jus de fruit/ Gaufre



: 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

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Semaine du 9 septembre au 13 septembre 2019

	Lundi 09 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
					F
Entrée	Accras de morue	Salade de tomates	Salade de concombre	Choux fleurs en salade	Salade de melon
Plat principal	Blanquette de dinde au lait de coco	Filet de cabillaud	Sauté d'agneau	 Rôti de porc	Brandade de morue
Garniture	Purée de patates douces	Poêlée de brocolis	Haricots blancs	 Pâtes à la tomate	
Laitage	Fromage blanc nature	 Fromage au choix	Fromage au choix	Faisselle nature	Fromage au choix
Dessert	Salade de fruits exotiques	Eclair au chocolat	Salade de fruits frais	Biscuit	Fruit au choix
Goûter	 Petit suisse/ Pain+fromage	Fruit/ Pain+confiture	 Yaourt nature/ Fruit+biscuit	 Compote/ Pain+ pâte à tartiner	Barre bretonne/jus de fruit


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

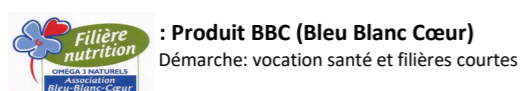
F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

semaine du 16 septembre au 20 septembre 2019

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
	F				
Entrée	Salade de champignons crus	Salade de tomates mozzarella	Feuilleté fromage	Taboulé	Salade de pastèque
Plat principal	Tomate farcie	Sauté de lapin	Omelette	Filet de merlu	 Rôti de bœuf
Garniture	Jardinière de légumes	Purée de petits pois	Ratatouille	Haricots beurre	Frites
Laitage	Velouté nature		 Yaourt nature	Fromage au choix	Yaourt aux fruits
Dessert	Fruit au choix	Glace au choix	Fruit au choix	Salade d'ananas	
Goûter	 Compote/Pain+fromage	Fruit / Pain+ confiture	 Compote/Pain+chocolat	 Lait aromatisé / Pain+miel	Petit suisse/ Brioche



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2019

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
				F	
Entrée	Salade carnaval	Céleri rémoulade	Salade de pâtes	Salade de concombres	Salade de radis
Plat principal	Filet de merlan	Sauté de veau	Ailes de poulet	Cervelas aubernois	Boulette de bœuf
Garniture	Risotto	Ratatouille	Gratin de courgettes	Flageolet carottes	 Semoule aux petits légumes
Laitage		Fromage au choix		 Yaourt nature	Fromage au choix
Dessert	Flan au caramel	Fruit au choix	Yaourt aux fruits	Salade de fruit frais	Fruit au choix
Goûter	Jus de fruit/ Pain + chocolat	Yaourt à boire/ Pain+ pâte de fri	Fruit/ Pain+fromage	  Lait chocolaté / Brioche	Fromage blanc / Pain+ confiture


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

	Lundi 30 septembre	Mardi 01 octobre	Mercredi 02 octobre	Jeudi 03 octobre	Vendredi 04 octobre
				F	
Entrée	Trio de choux	Salade de tomates	Salade de concombre	Carottes râpées	Duo de saucissons
Plat principal	Lasagne Bolognaise	Filet de poisson	Jambon aux herbes	Echine de porc	Bœuf braisé au paprika
Garniture		Macédoine de légumes	 Coquillettes	Haricots blancs	Duo de carottes
Laitage	Fromage au choix	Faisselle nature	Fromage au choix		Fromage au choix
Dessert	Salade de fruit frais	Tartelette aux pommes	Pomme au four	Crème dessert au choix	Fruit au choix
Goûter	Petit suisse/Gaufre	Fruit/ pain+chocolat	Fromage blanc aux fruits / Biscuit	 Jus de fruit/Pain+fromage	 Yaourt/ Pain+beurre


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