
































































RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
30/9 au 4/10	*Salade verte, dés de fromage  Rôti de veau  Haricots coco et macédoine de légumes au jus de veau Purée de fruits	<u>Menu végétarien</u> *Salade de lentilles vertes & blondes  Lasagnes d'épinards  à la crème au chèvre *Yaourt nature  *Fruit  	*Tomates à croquer   Filet de merlu Purée de pommes de terre et Potimarron  *Fromage  *Fruit  	*Salade verte   Farfalles Carbonara de jambon  *Fromage  Mousse au chocolat au lait 
7/10 au 11/10	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiches  Raviolis aux légumes Sauce fromagère  *Petit suisse *Fruit  	*Tomates et oignons rouges  Escalope viennoise  Pommes de terre vapeur Beurre et citron    *Fromage  Purée de fruits	*Endives aux noix    Bœuf carottes  Pâtes *Yaourt nature  *Fruit  	Salade de petits pois, tomates, maïs, et poivrons  Filet de colin Gratin de chou-fleur   *Fromage  Tarte rustique purée de pommes 
14 au 18	*Salade au sésame   Choux farcis au bœuf    Riz *Fromage  Chocolat liégeois	Velouté de pommes de terre,  courgettes au kiri Boulettes d'agneau au curry Semoule de blé dur *Fruit  	<u>Menu végétarien</u> Salade, haricots rouges, maïs Omelette aux herbes  Carottes à la crème   *Fromage  Brioche du chef 	Soupe de potiron, pommes  de terre & crème  Filet de cabillaud au citron  Haricots verts à l'ail et huile d'olive *Yaourt  *Fruit  
Le responsable Christian ARAGON pourra être amené à modifier certains menus, afin d'assurer la continuité du service.				

Fait maison 

Produit de saison 

Produit bio 

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)