



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)