




















































































## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 2 au 27 septembre 2024

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2 au 6	*Salade verte et tomates  Cheeseburger  Bœuf CEE  Frites Glace	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles  Raviolis de légumes  Sauce tomate *Fromage  *Salade de fruits rouges   	*Concombres à la menthe    Filet de colin Pommes vapeur *Fromage frais ail & ciboulette  Purée de fruits 	*Salade verte  Blanquette de veau  Poireaux carottes  Riz complet *Yaourt nature 
9 au 13	*Salade verte  Tajine d'agneau aux pignons  Semoule *Yaourt nature  Purée de fruits  	*Salade à l'emmental   Poulet à la crème  & champignons de Paris Haricots verts et riz  *Fruit 	<u>Menu végétarien</u> *Betteraves en salade   Chili à la tomate et poivrons  Haricots rouges *Fromage  Panacotta fruits rouges du chef  	*Salade de pousses d'épinards   Plein filet de colin  Petits pois, carottes Pommes de terre *Yaourt  *Fruit 
16 au 20	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiches   Tagliatelles, crème de  Tomates et courgettes *Yaourt  *Fruit 	*Carottes râpées et croutons à l'ail  Filet de colin *Ratatouille    *Fromage blanc  Biscuit sablé 	*Salade chou chinois, carottes soja  Sauté de poulet au caramel  Riz basmati *Fromage  *Salade de fruits jaunes  	Taboulé    Jambon grillé *Gratin de courgettes    *Fromage  Purée de fruits 
23 au 27	*Salade verte et feta   Cabillaud en filet Riz Sauce yaourt au citron  *Fruit 	*Salade mélangée au gouda   Saucisson à l'ail grillé Gratin dauphinois  Purée de fruits 	Salade de pâtes  Steaks hachés (CEE) *Courgettes rôties   *Yaourt nature  Cookie du chef 	<u>Menu végétarien</u> Macédoine de légumes  Omelette aux champignons  Polenta  *Fromage  *Fruit 

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison  Produit de saison  Produit bio  Produit local 

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