

MENUS - RESTAURANT SCOLAIRE - DU LUNDI 2 SEPTEMBRE AU VENDREDI 18 OCTOBRE

<p><u>Lundi 02 Septembre</u> Œufs Vinaigrette Tomates farcies Riz St Nectaire Pastèque</p>	<p><u>Mardi 03 Septembre</u> Surimi Cordon bleu Haricots verts BIO Yaourt sucré Gâteaux secs</p>	<p><u>Mercredi 04 Septembre</u> Melon Escalope viennoise Pommes de terre sautées Tartare Poires</p>	<p><u>Jeudi 05 Septembre</u> Betteraves rouges Rôti de Veau Petits Pois Cantal Brugnon</p>	<p><u>Vendredi 06 Septembre</u> Tomates /Maïs Dos de Cabillaud Coquillettes Crème dessert</p>
<p><u>Lundi 09 Septembre</u> Taboulé Rôti de porc Chou fleur Petits suisses BIO Gâteaux secs</p>	<p><u>Mardi 10 Septembre</u> Friand Saucisses Gratin Courgettes Babybel Cône Glacé</p>	<p><u>Mercredi 11 Septembre</u> Salade Coleslaw Escalope de dinde Pennes Kiri Melon</p>	<p><u>Jeudi 12 Septembre</u> Salade verte Steak haché Frites Vache qui rit Abricot/ Mirabelle</p>	<p><u>Vendredi 13 Septembre</u> Salade de pommes de terre Filet de Merlu Salsifis Camembert Pastèque</p>
<p><u>Lundi 16 septembre</u> Betteraves rouges Spaghettis Bolognaise Emmental Kiwi</p>	<p><u>Mardi 17 Septembre</u> Pizza Rosbeef Poêlée de légumes Tartare Tarte normande</p>	<p><u>Mercredi 18 Septembre</u> Tomates BIO vinaigrette Cuisse de poulet Boulogour Édam Brugnon</p>	<p><u>Jeudi 19 Septembre</u> Crêpe fromage Couscous Volaille / Bœuf Légumes du soleil Entremets Mandarine sur nougat de Montélimar</p>	<p><u>Vendredi 20 Septembre</u> Salade de haricots coco Poisson Meunière Courgettes Babybel Banane</p>
<p><u>Lundi 23 Septembre</u> Macédoine Rôti de porc Pommes boulangère Carré frais Mousse chocolat</p>	<p><u>Mardi 24 Septembre</u> Pâté en croute Bourguignon Printanière de légumes Cantadou Brugnon</p>	<p><u>Mercredi 25 Septembre</u> Maquereaux Paupiette de dinde Macaronis Mimolette Pomme</p>	<p><u>Jeudi 26 Septembre</u> Salade verte Hachis Parmentier Petit louis Poire BIO</p>	<p><u>Vendredi 27 Septembre</u> Œufs vinaigrette Lasagnes au saumon Cantadou Kiwi</p>
<p><u>Lundi 30 Septembre</u> Betteraves rouges Spaghettis Carbonara Emmental Raisin BIO</p>	<p><u>Mardi 01 Octobre</u> Salade d'endives Steak de veau Gratin de chou fleur Brie Clafouti</p>	<p><u>Mercredi 02 Octobre</u> Surimi Quenelles de volaille Lentilles Kiri Poire</p>	<p><u>Jeudi 03 Octobre</u> Salade de pommes de terre Jambon braisé Ratatouille Cantal Ananas au sirop</p>	<p><u>Vendredi 04 Octobre</u> Taboulé Colin beurre blanc Brocolis Gouda Éclair chocolat</p>
<p><u>Lundi 07 Octobre</u> Céleri rémoulade Knackis Petits Pois Vache qui rit Pomme</p>	<p><u>Mardi 08 Octobre</u> Feuilleté Dubarry Nuggets de volaille Carottes Choux à la crème</p>	<p><u>Mercredi 09 Octobre</u> Tomates/ Maïs Escalope de dinde Gnocchi Yaourt aromatisé Gâteaux secs</p>	<p><u>Jeudi 10 Octobre</u> Œufs vinaigrette Boulette de bœuf BIO Boulogour St Nectaire Kiwi</p>	<p><u>Vendredi 11 Octobre</u> Salade coquillettes/thon Œuf à la tomate Salsifis St Moret Orange</p>
<p><u>Lundi 14 Octobre</u> Sardine Cuisse de poulet Purée Edam Poire</p>	<p><u>Mardi 15 Octobre</u> Salade de lentilles Rôti de porc Courgettes Emmental Tarte chocolat</p>	<p><u>Mercredi 16 Octobre</u> Salade verte Knackis Pommes rösti Flamby Banane</p>	<p><u>Jeudi 17 Octobre</u> Taboulé Rôti de Veau Brocolis Babybel Grillé aux pommes</p>	<p><u>Vendredi 18 Octobre</u> Céleri rémoulade Gratin de la mer Riz Gouda Raisin BIO</p>

TOUS LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS

* **PRODUIT D'ORIGINE LOCALE**

BONNES VACANCES DE TOUSSAINT