



MENUS* DU RESTAURANT SCOLAIRE - SEPTEMBRE 2020

La viande bovine servie est d'origine française
*Les menus pourront être modifiés selon l'arrivage des produits

bonne rentrée

MARDI 01 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 04 SEPTEMBRE
Betteraves rouges BIO vinaigrette Poulet Label Rouge Frites BIO maison Fromage blanc BIO	Lasagnes maison Salade BIO Fromage à la coupe Fruit	Concombres BIO vinaigrette Filet de poisson sauce au cidre Purée de carottes BIO au tartare d'algues BIO et riz créole BIO Glace

LUNDI 07 SEPTEMBRE	MARDI 08 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
Tomates BIO vinaigrette Couscous végétarien Fruit	Melon Poulet rôti Label Rouge Frites BIO maison Fromage blanc BIO	<i>Betteraves rouges BIO râpées</i> <i>Rôti de veau</i> <i>Poêlée de légumes BIO</i> <i>Glace</i>	Rizotto aux filets de poulet et Champignons BIO Salade BIO Fromage à la coupe Fruit

LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Potage BIO Gratin de coquillettes BIO aux Champignons et emmental Salade BIO Fruit	<i>Carottes BIO râpées</i> <i>Escalope de dinde panée</i> <i>Petits pois BIO</i> <i>Fromage blanc BIO</i>	Melon Hachis Parmentier maison Salade BIO Yaourt aux fruits	Toast de chèvre Filet de poisson sauce marinière Riz BIO pilaf riz aux oignons et à la douce Fromage à la coupe Glace

LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
Betteraves rouges BIO râpées Omelette Boullgour BIO et ratatouille BIO Fromage blanc BIO	<i>Œufs mayonnaise</i> <i>Filet de poisson au cidre</i> <i>Poêlée de légumes BIO</i> <i>Fromage à la coupe</i> <i>Fruit</i>	Potage Rougaille saucisses Riz BIO Fruit	Sauté de dinde au chorizo Frites Fromage à la coupe Glace

LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE
Tomates BIO vinaigrette Chili con carné Riz créole BIO Crème aux œufs	<i>Bolognaise</i> <i>Spaghettis semi-complets BIO</i> <i>Emmental rapé</i> <i>Fruit</i>

