

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29-août	30-août	31-août	01-sept.	02-sept.
			Tomates de saison	Quiche maison
Préparation	Préparation	Préparation	Poulet en sauce	Colin Dieppoise
Nettoyage	Nettoyage	Préentré	Purée de pomme de terre	Petits pois/Carottes
			Fromage	Yaourt
			Prunes	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
05-sept.	06-sept.	07-sept.	08-sept.	09-sept.
Melon	Perles du pêcheur	Salade composée	Taboulé d'été	Cake salé
Omelette fines herbes	Brochettes de porc	Chipolatas	Poisson poché	Steak haché (vbf23)
Pomme de terre Bio	Haricots verts	Choux fleurs	Poêlée de légumes	Courgettes en gratin
Fromage	Fromage	Fromage	Flan chocolat /vanille	Fromage
Nectarine	Tarte de saison	Riz au lait		Glace
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.	16-sept.
Salade composée	Pastèque	Tomates vinaigrette	Macédoine de légumes	Pizza maison
Couscous agneau/merguez	Jambon grillé	Filet de poulet	Bœuf braisé (vbf 23)	Poisson de la criée
Semoule	Gratin de blettes	Coquillettes	Pomme boulangère Bio	Carottes au jus du potager Bio
Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Gateau	Glace	Compote fraiche	Raisin
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.	23-sept.
Tzatziki au concombre	Betteraves mimosa	Salade de blé	Pâtes en salade	Asperges aux herbes
Veau en sauce (vbf23)	Tarte ratatouille	Gratin de la mer	Poulet de Maisonnisses "Bio"	Grillade de porc
Flageolets	Salade de lentilles	Epinards à la crème	Courgettes au four	Pomme de terre sautées Bio
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Clafoutis aux poires	Fruit	Muffin aux pommes	Glace	

Fait maison MenuVégétarien

Produit locaux

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages du marché, au vu de l'engagement de la commune dans la filière alimentaire, afin de privilégier les produits locaux.