



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02-sept.	03-sept.	04-sept.	05-sept.	06-sept.
Tomates de saison 	Taboulé 	Radis	Trio de melon 	Salade de pâtes 
Poulet en sauce 	Colin Dieppoise 	Sandwich thon 	Chipolatas /merguez	Omelette
Pâtes	Petits pois/Carottes	Chips	Purée 	Gratin de courgettes 
Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Prunes	Biscuit	Fruit	Glace	Compote 
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
09-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	13-sept.
Macédoine	Quiche 	Piémontaise 	Concombre à la grec 	Charcuterie
Bœuf braisé (vbf23) 	Brochette de porc 	Volaille rôtie	Lasagne végétarienne 	Poisson de la criée
Pomme de terre 	Haricots verts	Blettes		Blé gourmet 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Glace	Raisins	Laitage	Clafoutis 	Fruit
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.
Maïs en folie 	Salade composée 	Œuf mimosa 	Pastèque 	Pizza maison 
Rôti de porc	Paëlla maison 	Hachis végétarien 	Mijotée de veau (vbf23)	Steak haché (vbf23) 
Courgettes 	Riz safrané	Purée	Pâtes	Choux fleurs
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Eclair		Crumble 	Glace	fruit de saison
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.	27-sept.
Betteraves	Lentilles vinaigrette	Crudités 	Riz niçois 	d'automne 
Gratin de la mer 	Fondu creusois 	Navarin d'agneau 	Poulet "BIO"	Grillade de porc 
Poêlée de légumes 	Frites 	Semoule	Citrouille 	Flageolets
Fromage	Petits suisse	Fromage	Yaourt	Fromage
Tarte 	Fruit	Glace		Bavarois

Fait maison  Menu Végétarien

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.