



MENU RESTAURATION SCOLAIRE



Cuisiné par nos soins



Produits locaux ou régionaux





Du 02 au 03 septembre

Du 06 au 10 septembre

Du 13 au 17 septembre

Lundi

Taboulé
Chipolatas/ Pizza
Carottes Vichy
Camembert Bio
Corbeille de fruits

Concombres à la crème 
 Pâtes à la carbonara/ Pâtes au poisson
Brie
Mini bâtonnet lait et fruit

Mardi


BONNE RENTREE A TOUS 😊

Melon
Poulet rôti/ Nuggets de poisson
Frites
Fromage de chèvre
Compote de pommes

Pastèque
Bouchées de blé
Poêlée de Quinoa
Assortiment de fromages
Raisin


Jeudi

Tomates féta à la vinaigrette
Cordon bleu de volaille/ Nuggets de poisson
Haricots verts
Kiri
Liégeois au chocolat


Salade verte croûtons
 Hachi Parmentier/ Brandade de morue
Fromage à la coupe
Mille feuilles

Tomates œufs durs à la vinaigrette
Escalope de dinde à la crème/ Friand au fromage
Riz
Camembert Bio
Yaourt à boire

Vendredi

Betteraves rouges Bio
Poisson bordelaise
Semoule 
Petit suisse
Fruits de saison

Pâté de foie, cornichon/ Terrine de légumes
Dos de cabillaud
Ratatouille
Plateau de fromages
Fruits de saison

Tarte au fromage
Filet de hoki
Gratin de choux fleur 
Fromage blanc
Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons et ont été élaborés dans le respect des recommandations et obligations du GEMRCN



MENU RESTAURATION SCOLAIRE



Cuisiné par nos soins



Produits locaux ou régionaux




Du 20 au 24 septembre



Du 27 au 01 Octobre

Du 04 au 08 Octobre


Lundi


Surimi
Omelette nature 
Pommes de terre vapeur
Petit suisse
Poire

Salade verte dés de bleu
Saucisses de volaille/ Nuggets de poisson
Poêlée de légumes
Fromage à la coupe
Salade de fruits

Cèleri rémoulade 
Fricadelle de bœuf/ Poisson
Purée 
Fromage
Crème Yabon à la vanille


Mardi



Haricots verts, maïs vinaigrette
Rôti de bœuf/Nuggets de poisson
Petits pois Bio
Babybel
Roulé au nutella 

Salade de pâtes au surimi 
Brochette de porc/ Pizza
Duo de courgettes
Plateau de fromages
Fruits de saison

Maquereaux à la moutarde
Jambon blanc/ Crêpe au Fromage
Pommes dauphines
Fromage BIO
Fruits de saison


Jeudi


Carottes râpées 
Paupiette de veau/Poisson Pané
Flageolets
Vache qui rit
Yaourt aromatisé

Salade Coleslaw 
Chili con carne végétal 
Riz
Camembert
Yaourt BIO

Concombres à la vinaigrette
Nuggets de poulet/ Poisson
Brocolis
Emmental
Mousse liégeoise

Vendredi

Salade piémontaise 
Poisson
Epinards à la crème
Assortiment de fromages
Corbeille de fruits

Endives à la vinaigrette
Marmite de la mer 
Pâtes
Fromage blanc
Corbeille de fruits

Choux blanc à la vinaigrette
Poisson napolitain
Semoule
Petit suisse
Poire

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons et ont été élaborés dans le respect des recommandations et obligations du GEMRCN



MENU RESTAURATION SCOLAIRE



Cuisiné par nos soins

— Produits locaux ou régionaux



Du 11 au 15 Octobre SEMAINE DU GOÛT

Lundi



Salade San Marco
Sauté de porc au curry/ Filet de poisson
Riz sauvage
Yaourt nature BIO
Ananas

Mardi

Salade de gésiers/ Salade verte
Pilons de poulet/ Pizza
Pâtes à la sauce tomate
Assortiment de fromages
Compote et son petit gâteau

Jeudi

Carottes râpées
Hamburger/ Fish Bürger
Frites
Coca
Glace au lait fraise

Vendredi

Entrée
Viande ou poisson
Légumes ou féculents
Fromage
Dessert

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons et ont été élaborés dans le respect des recommandations et obligations du GEMRCN