

  
Pain bio  
tous les jours

Les plats sont  
cuisinés avec des  
produits frais à la  
cuisine centrale



# MENU SCOLAIRE

Semaine du 28/09 au 02/10

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

LUNDI 28/09	MARDI 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
Céleri râpé	Duo de choux/œufs	Riz/thon/Mimolette	Segments de pamplemousses	Pâté de foie
Saucisses de Toulouse 	Panzanella	Steak de veau	Escalope viennoise	Poisson frais 
Mogettes	Salade verte	Salsifis	Pommes de terres au four 	Riz/champignons
Fromage			 Fromage	
Fruit de saison	Compote	Petit pot de glace	Fruit de saison	Yaourt nature sucré 

Pain bio tous les jours

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

# MENU SCOLAIRE

Semaine du 05 au 09 octobre



LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
Salade coleslaw	Piémontaise végétarienne	Choux fleurs/emmental /œuf	Salade Nordique	Pâté de lapin
Miroton de bœuf	Omelette	Sauté de volaille	Filet de poisson à la crème	Rissollette de veau
Coquillettes	Salade verte	Semoule	Poêlée de légumes	Pommes Dauphines
Fromage				
Fruit de saison	Eclair chocolat	Compote de pomme	Fruit de saison	Fromage blanc

  
Pain bio  
tous les jours







Les plats sont  
cuisinés avec des  
produits frais à la  
cuisine centrale

Les menus peuvent être  
modifiés en fonction des  
modalités  
d'approvisionnement liées au  
transport des denrées ou  
pour toute autre raison.

## MENU SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 septembre  
DES GOUTS ET DES COULEURS



Lundi 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Salade d'endives aux champignons	Rémoulade de céleri au curry	Velouté de cresson	Chou rouge sauce moutarde	Carottes râpées à l'orange
Paupiette de saumon	 Paella	Sauté de porc au basilic 	 Bœuf aux prunes	Risotto au Potiron
Lentilles 	et sa garniture	 Petit pois	 Purée de betteraves	Salade verte
Petit moulé aux noix				Mimolette
Poire et spéculoos	Crème de banane et ananas au citron	Entremet Pistache	Panna cotta aux fruits rouges	Grillé aux abricots

 Pain bio  
tous les jours

Les plats sont  
cuisinés avec des  
produits frais à la  
cuisine centrale







Les menus peuvent être  
modifiés en fonction des  
modalités  
d'approvisionnement liées au  
transport des denrées ou  
pour toute autre raison.

# MENU SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 octobre



LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10
Cœur de palmiers/maïs/surimi	Taboulé libanais	Chou rouge/emmental	Haricot vert/maïs	Duo de saucissons
Escalope de porc sauce charcutière 	Œuf sauce aurore	 Poisson frais	Tartiflette végétarienne	 Axoa de bœuf
 Coquillettes	Gratin d'épinards	Riz/Carottes au cumin	Salade verte	Blé 
 Fromage				Fromage
Fruit de saison	Crème vanille	Gâteaux au yaourt	Fruit de saison	 Petits suisses aromatisés

Pain bio tous les jours

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

# MENU SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 octobre

LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10
Concombre à la bulgare	Pâtes/surimi/olives	Haricots verts vinaigrette	Lentilles/œufs	Betteraves rouges
Sauté de porc aux pruneaux	Poisson frais	Boulettes de bœuf	Lasagnes aux petits légumes	Emincé de volaille au curry
Frites	Tian de légumes	Boulgour	Salade verte	Riz
Fruit de saison	Crème chocolat	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage
Fruit de saison	Crème chocolat	Glace	Yaourt nature sucré	Fruit de saison