

Menus scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 04 au 08	<p>Cocktail de bienvenue Salade de tomate vinaigrette/ Iceberg et thon Jambon Purée de pomme de terre Rondelé/ Fol épi Compote de pomme / Coktail de fruits</p>	<p>Concombre vinaigrette / courgettes râpées Cordon bleu Rosti de légumes Edam / Saint Morêt Flan nappé au caramel/ Fromage blanc sucré</p>	<p>Taboulé Omelette Pêle-mêle au parfum du soleil Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>C'EST LA RENTREE Pastèque / Melon Rôti de bœuf sauce grand mère Haricots verts Camembert / Tomme noire Cake nature</p>	<p>Betterave mimosa/ Salade de haricots verts Hoki pané et citron Blé aux petits légumes Petit Suisse au fruit / Petits suisses naturels Fruit de saison au choix</p>
	MENU VEGETARIEN				
Du 11 au 15	<p>Carottes rapées et Maïs / Salade d'endives Boulettes de bœuf sauce curry Semoule Coulommiers /Mimolette Crème dessert au chocolat / Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Crêpe au fromage/ Friand au fromage Colin poêlé Epinards béchamel Yaourt aromatisé / Petits suisses sucrés Fruit de saison au choix</p>	<p>Courgettes râpées pesto Gratin de macaroni au jambon Saint Paulin Cocktail de fruit au sirop</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon/ Roulade de volaille cornichon Sauté de bœuf bobotie Pommes de terre vapeur Tartare ail et fines herbes / Cantal Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade verte et croûtons/ Tomates vinaigrette Nuggets de blé sauce méditerranéenne Ratatouille Fromage blanc et sucre Petit suisse sucré Fourandise chocolat / galette Saint Michel</p>
	MENU VEGETARIEN				
Du 18 au 22	<p>Céleri rémoulade / Macédoine mayonnaise Quenelles nature sauce forestière Riz Brie / Tomme blanche Biscuit roulé abricot / Gaufre fantasia</p>	<p>Tomates vinaigrette miel colombo/ Carottes râpées Sauté de bœuf sauce oignons Julienne de légumes Camembert / Emmental Flan au chocolat / Yaourt nature sucré</p>	<p>Macédoine mayonnaise Poulet rôti Courgettes ail et persil Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette / Chou rouge Spaghettis carbonara Fromage râpé Yaourt nature et sucre / Flan nappé Madelaine / fourré au chocolat</p>	<p>Blé à l'orientale/ Salade de tortis (blé, pois chiche, oignon, raisin, tomate, cumin) Cubes de hoki panés et citron Piperade Edam / Petit Louis Fruit de saison au choix</p>
	MENU VEGETARIEN				
Du 25 au 29	<p>Taboulé / Œuf dur mayonnaise Escalope de poulet sauce tomate Pêle mêle provençal Fromage fondu president/ Tomme noire Fruit de saison au choix</p>	<p>Melon jaune / Pastèque Hachis Parmentier Fraidou / Gouda Compote pomme / Petits suisses au sirop</p>	<p>Tomate et cœur de palmier Omelette Petits pois extra fins au parfum du jardin Gouda Abricot au sirop</p>	<p>Radis rapés vinaigrette / Rosette cornichon Médaillon de merlu sauce dugléré Gratin de chou fleur Yaourt aromatisé / Flan au caramel Fruit de saison au choix</p>	<p>Roulade de volaille et cornichons / tomates vinaigrette Saucisse de francfort Lentilles Cotentin / Cantal Fromage blanc / sucre / Liégeois au chocolat</p>



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits fait maison

Du pain bio sera servis à chaque repas