




















MENUS SCOLAIRES POUR LE MOIS DE SEPTEMBRE 2020



agriculture raisonnée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU LUNDI 7 SEPTEMBRE AU VENDREDI 11 SEPTEMBRE	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>GALETTE DE BOULGOUR VÉGÉTARIENNE AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>POÊLÉE DE CHOU-FLEUR</p> <p>PETITS SUISSES AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DU JOUR </p>	<p>CAROTTE RÂPÉES </p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLE À LA MOUTARDE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FLAN NAPPÉ AU CARAMEL</p>	<p>TOMATES ET DUO DE POIVRONS CONFITS </p> <p>RÔTI DE PORC AUX HERBES</p> <p>PÂTES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>GLACE VANILLE / CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE ET SURIMI </p> <p>PILONS DE POULET AUX ÉPICES TANDOORI</p> <p>CAROTTES GLACÉES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC </p> <p>MÉDAILLON DE MERLU EN MINISTRONE</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>MUFFIN SURPRISE MAISON</p>
DU LUNDI 14 SEPTEMBRE AU VENDREDI 18 SEPTEMBRE	<p>CÉLERI RAVE VINAIGRETTE </p> <p>SPAGHETTIS</p> <p>CARBONARA DE SAUMON</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT DU JOUR </p>	<p>SALADE DE BLÉ</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>TARTES AUX POMMES</p>	<p>DUO DE MELONS</p> <p>RAVIOLIS DE BŒUF</p> <p>FROMAGE RÂPÉ</p> <p>FROMAGE CARRÉ FRAIS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE DU CHEF </p> <p>TAJINE DE VOLAILLE AU CITRON </p> <p>SEMOULE </p> <p>LAITAGE </p> <p>FRUIT DU JOUR </p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE</p> <p>FILET DE LIEU FRAIS AU LAIT DE COCO</p> <p>RIZ BLANC</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>COMPOTE DE POMMES BISCUIT SEC</p>

<p>DU LUNDI 21 SEPTEMBRE</p> <p>AU</p> <p>VENDREDI 25 SEPTEMBRE</p>	<p>RADIS CROQUE SEL</p> <p>CURRY DE LÉGUMES ET HARICOTS BLANCS COMME UN PESTO</p> <p>BOULGOUR PILAF</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE</p> <p>ABRICOTS AU SIROP</p>	<p>SALADE VINAIGRETTE</p> <p>TRANCHE DE JAMBON GRILLÉ</p> <p>RATATOUILLE FRAÎCHE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DU JOUR </p>	<p>TABOULÉ AUX LÉGUMES FRAIS</p> <p>HAUT DE CUISSE POULET AU JUS</p> <p>ENDIVES BRAISÉES</p> <p>TOMME PYRÉNÉES</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>CAROTTES À LA CRÈME DE CIBOULETTE </p> <p>DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>FROMAGE À TARTINER</p> <p>MARBRÉ CHOCOLAT MAISON</p>	<p>PIZZA FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN AU CHORIZO</p> <p>ÉPINARDS À LA TOMATE ET CURCUMA</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT DU JOUR </p>
<p>DU</p> <p>LUNDI 28 SEPTEMBRE</p> <p>AU</p> <p>VENDREDI 2 OCTOBRE</p>	<p>CHOU-BLANC À LA POMME </p> <p>LENTILLES BRAISÉES À L'INDIENNE</p> <p>PÂTES</p> <p>EDAM</p> <p>BEIGNET À LA POMME</p>	<p>SOUPE FROIDE DE BETTERAVES AU YAOURT</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>CAROTTES AUX CURRY</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>	<p>SALADE BATAVIA ET JAMBON EN DÉS</p> <p>COLOMBO DE VOLAILLE</p> <p>RIZ BLANC</p> <p>SAMOS</p> <p>ÎLE FLOTTANTE</p>	<p>PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHONS</p> <p>RÔTI DE DINDE</p> <p>HARICOTS VERTS AUX OIGNONS</p> <p>PETITS SUISSÉS</p> <p>FRUIT DU JOUR </p>	<p>SALADE, TOMATE ET MAÏS</p> <p>COLIN D'ALASKA</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>COMPOTE DE POMMES MAISON À LA CANNELLE BISCUIT</p>

 légumes/fruits frais

 poisson frais