

# Menus Scolaires

Semaine 38 du 14 au 18 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<b>Betterave BIO</b> vinaigrette	Concombre en tartare	<b>Lentilles BIO</b> vinaigrette	<b>Melon</b>	Perles de pâtes vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
<b>Plat</b>	Bolognaise de bœuf	Mignon de poulet sauce champignons	Omelette	Pizza mozzarella emmental	<b>Poisson</b> blanc meunière
<b>Accompagnement</b>	Macaronis	<b>Haricots verts BIO</b> en persillade	Piperade		Brocolis sauce fromage fondu
<b>Plat sans viande</b>	Bolognaise de thon	Boulettes végétariennes sauce champignons			
<b>Produit laitier</b>		Yaourt aux fruits	Suisse sucré	<b>Maasdam BIO</b>	
<b>Dessert</b>	Pêche	Ananas en sirop		Liégeois vanille	Compote de <b>pomme BIO</b> pêche

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 39 du 21 au 25 Septembre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Taboulé <b>BIO</b>	Velouté de potiron	Carottes rapées vinaigrette	Tomates vinaigrettes	Beignet de chou fleur
<b>Plat</b>	Jambon blanc label rouge	Timbale milanaise (allumette de dinde champignons)	Boulettes de bœuf sauce tomate	Beignet de calamars à la romaine	Flan de carottes à l'emmental
<b>Accompagnement</b>	Lentilles <b>BIO</b>	Coquillettes <b>BIO</b>	Pommes noisettes	Petits pois au jus	
<b>Plat sans viande</b>	Omelette	Filet de lieu sauce champignons	Boulettes de sarasin sauce tomate		
<b>Produit laitier</b>		Emmental râpé		Chantailou	Suisse fruité
<b>Dessert</b>	Raisin	Fruit de saison	Fruit <b>BIO</b>	Compote pomme <b>BIO</b> citron	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France






Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 40 du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes tricolores vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette
<b>Plat</b>	 Saucisse de toulouse	 Rôti de bœuf	 Haut de cuisse de poulet	Lasagnes de légumes	Filet de poisson pané
<b>Accompagnement</b>	Purée de pomme de terre	Haricots beurre persillés	Petits pois aux oignons		Chou fleur sauce béchamel
<b>Plat sans viande</b>	Quenelle de brochet sauce citron	Omelette	Poisson blanc meunière		
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit BIO			Fromage blanc nature + sucre vergeoise	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison BIO	Banane bio	Gâteau au miel noisettes	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 41 du 05 au 10 Octobre 2020

## Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Tarte au fromage	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote	Pâté de foie (s/viande : œuf dur mayonnaise)	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	Potage de légumes
<b>Plat</b>	Omelette	Sauté de poulet façon chasseur	Curry de <b>poisson</b> aux carottes	Hachis parmentier	<b>Rôti de porc</b> sauce au thym
<b>Accompagnement</b>	Brocolis sauce tomate	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Semoule BIO</b>		Petits pois au jus
<b>Plat sans viande</b>		Nuggets de <b>poisson</b>		Parmentier de <b>poisson</b>	<b>Poisson</b> sauce au thym
<b>Produit laitier</b>		<b>Emmental BIO râpé</b>	Petit suisse sucré	<b>Edam BIO</b>	Crème anglaise
<b>Dessert</b>	Compote <b>pomme BIO</b> fleur d'oranger	Fruit de saison		Abricots au sirop	Œuf à la neige

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

### Légende :

Les produits locaux\*  
 Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*  
 Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Viande origine France  
 Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 42 du 12 au 16 Octobre 2020

## Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Salade de carottes et chou vinaigrette	<b>Lentilles Bio</b> vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Concombre vinaigrette au poivron	Potage de potiron
<b>Plat</b>	Emincé de poulet sauce tandoori	<b>Poisson</b> blanc meunière	Sauté de bœuf sauce paprika	Parmentier aux deux haricots	Vol au vent de poulet sauce champignons
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	Purée de pommes de terre et potiron	Pomme de terre cube rissolé		<b>Riz BIO pilaf</b>
<b>Plat sans viande</b>	Boulettes végétariennes sauce tandoori		Galette végétarienne sauce paprika		Vol au vent de <b>colin</b> sauce champignon
<b>Produit laitier</b>	<b>Yaourt fermier aromatisé</b>	Mimolette		Petit moulé	<b>Edam bio</b>
<b>Dessert</b>		Flan au chocolat	<b>Banane BIO</b>	Cookie chocolat	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

Les produits locaux\*  
 Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*  
 Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Viande origine France  
 Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.