

Restaurant Scolaire

Menu du 05 septembre au 30 septembre 2022



<p>Lundi 05/09/2022 menu bio et végétarien</p> <p>Melon bio</p> <p>Omelette bio</p> <p>Courgettes provençales bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Compote bio</p>	<p>Lundi 12/09 menu bio et végétarien</p> <p>Carottes râpées bio</p> <p>Cappelletis tofu, épinards bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Compote bio</p>	<p>Lundi 19/09 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de lentilles bio</p> <p>Œuf bio aux champignons bio</p> <p>Jardinière de légumes bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 26/09</p> <p>Pastèque bio</p> <p>Filet de poisson, sauce maison</p> <p>Quinoa bio</p> <p>Flan bio</p>
<p>Mardi 06/09 menu bio</p> <p>Salade verte bio, vinaigrette maison</p> <p>Haut de cuisse de poulet bio</p> <p>Haricots verts bio</p> <p>Pâtisserie bio</p>	<p>Mardi 13/09</p> <p>Pastèque bio</p> <p>Filet de poisson, sauce maison</p> <p>Riz thaï semi complet bio</p> <p>Mousse au chocolat bio</p>	<p>Mardi 20/09 menu bio</p> <p>Melon bio</p> <p>Emincé de bœuf bio</p> <p>Petits pois mange tout bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Pâtisserie bio</p>	<p>Mardi 27/09 menu bio et végétarien</p> <p>Concombre bio</p> <p>Gnocchi bio à la tomates bio</p> <p>Yahourt bio</p>
<p>Mercredi 07/09 menu bio et végétarien</p> <p>Macédoine bio</p> <p>Lentilles et carottes bio a la crème</p> <p>Semoule bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 14/09 menu végétarien</p> <p>Poireau, vinaigrette maison</p> <p>Lasagne ricotta, épinard bio</p> <p>Fromage blanc bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 21/09</p> <p>Radis, beurre portion</p> <p>Filet de poisson, sauce maison</p> <p>Riz thaï semi complet bio</p> <p>Yahourt bio</p>	<p>Mercredi 28/09 menu bio</p> <p>Salade de pommes de terre bio</p> <p>Haut de cuisse de poulet bio</p> <p>Gratin de poireaux bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
<p>Jeudi 08/09 menu bio</p> <p>Salade de pâtes semies complètes bio</p> <p>Rôti de bœuf bio</p> <p>Brocolis bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Jeudi 15/09 menu bio</p> <p>Salade de tomates bio</p> <p>Saucisse de Toulouse bio</p> <p>Pâtes semies complètes bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Compote bio</p>	<p>Jeudi 22/09 menu bio</p> <p>Taboulé bio</p> <p>Pilon de poulet bio</p> <p>Choux braisé bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Jeudi 29/09 menu bio</p> <p>Salade de pépinettes bio</p> <p>Rôti de porc bio</p> <p>Courgettes bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
<p>Vendredi 09/09 Menu so british</p> <p>Coleslaw bio</p> <p>Fish and chips</p> <p>Sauce tartare bio</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Vendredi 16/09</p> <p>Quiche au thon</p> <p>Sauté de veau bio</p> <p>Choux fleurs bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Petit biscuit bio</p>	<p>Vendredi 23/09 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de haricots verts bio</p> <p>Ravioli aux épices du soleil bio</p> <p>Crème dessert bio</p>	<p>Vendredi 30/09 menu bio et végétarien</p> <p>Œuf, mayonnaise</p> <p>Steak du fromager bio</p> <p>Frites bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amylicés