

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 06 septembre au 01 octobre 2021

<p>Lundi 06/09</p> <p>Salade de haricots rouges bio </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Riz thaï semi complet </p> <p>fromage bio dur </p> <p>Compote bio </p>	<p>Lundi 13 menu bio</p> <p>Taboulé bio </p> <p>Boules de bœuf bio </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Fromage bio mou </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Lundi 20</p> <p>Pastèque bio </p> <p>Gratin de poisson </p> <p>Mélange 4 céréales bio </p> <p>Fromage bio dur </p> <p>Compote bio </p>	<p>Lundi 27</p> <p>Pizza bio </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Petits pois bio </p> <p>Fromage bio dur </p> <p>Fruit de saison bio </p>
<p>Mardi 07 menu bio et végétarien</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Steak du fromager bio </p> <p>Lait gélifié bio </p>	<p>Mardi 14 menu bio</p> <p>Melon bio </p> <p>Pilon de poulet bio </p> <p>Pâtes bio semi complètes </p> <p>Fromage bio dur </p> <p>Compote bio </p>	<p>Mardi 21 menu bio</p> <p>Macédoine de légumes bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet bio </p> <p>Carottes bio </p> <p>Yahourt bio nature </p>	<p>Mardi 28 menu bio</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Merguez bœuf agneau bio </p> <p>Frites bio </p> <p>Yahourt bio nature </p>
<p>Mercredi 08</p> <p>Asperges, mayo </p> <p>Haut de cuisse de poulet bio </p> <p>Semoule bio </p> <p>Fromage bio mou </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mercredi 15 menu végétarien</p> <p>Poireau, vinaigrette </p> <p>Riz thaï bio/haricots rouges bio </p> <p>Gratin de choux fleurs bio </p> <p>Yahourt bio nature </p>	<p>Mercredi 22 menu bio</p> <p>Salade de concombre bio </p> <p>Tortillas bio </p> <p>Ratatouille bio </p> <p>Fromage bio persillé </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mercredi 29</p> <p>Salade de maïs bio </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Gruau d'avoine bio </p> <p>Compote bio </p>
<p>Jeudi 09 menu bio</p> <p>Pastèque bio </p> <p>Sauté de porc bio </p> <p>Carottes bio </p> <p>Fromage bio dur </p> <p>Tarte aux pommes bio </p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Tomates bio mozzarella </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Petit épeautre bio </p> <p>Fromage bio dur </p> <p>Glaces bio </p>	<p>Jeudi 23 menu bio</p> <p>Salade d'Ebly bio </p> <p>Saucisse de volaille bio </p> <p>Aubergines bio à la provençale </p> <p>Compote bio </p>	<p>Jeudi 30 menu bio et végétarien</p> <p>Pastèque bio </p> <p>Riz thaï bio/haricots blancs bio </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Fromage bio dur </p> <p>Compote bio </p>
<p>Vendredi 10 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de lentilles bio </p> <p>Boulgour bio </p> <p>Gratin de brocolis bio </p> <p>Fromage bio dur </p> <p>Compote bio </p>	<p>Vendredi 17 menu bio</p> <p>Rillettes bio/surimi </p> <p>Patates douces rôties bio </p> <p>Champignons de paris bio à la crème </p> <p>Yahourt bio nature </p>	<p>Vendredi 24 menu bio</p> <p>Melon bio </p> <p>Sauté de veau bio </p> <p>Frites bio </p> <p>Fruit bio de saison </p>	<p>Vendredi 01/10 menu bio</p> <p>Salade de tomates bio </p> <p>Emincé de volaille bio </p> <p>Brocolis bio </p> <p>Fromage bio mou </p> <p>Glace 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

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 06 septembre au 01 octobre 2021

