



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Menu scolaire

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Macédoine de légumes
Calamar à la romaine
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Radis émincés en salade
Boulettes d'agneau sauce tomate
Lentilles au jus
Yaourt aromatisé **BIO**
Tarte aux pommes



Salade de pois chiches marocaine
Poulet yassa
Riz safrané **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Ananas frais



Salade de boulghour **BIO** à la menthe
Saucisse de volaille **BIO**
Petits pois **BIO** au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de blé à l'orientale
Quenelles sauce blanche
Epinards hachés à la crème
Cantal AOP
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette
Paleron sauce provençale
Tort **BIO**
Saint nectaire
Compote de pommes bananes



Salade Thaï
Sauté de porc sauce soja et miel
Poêlée de nouilles asiatiques
Chanteneige **BIO**
Compote pomme litchi



Salade verte
Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz aux petits légumes
Fourme d'Ambert AOP
Compote de poires



MERCREDI

JEUDI

Tomate **BIO** à la croque
Filet de poulet **BIO** au jus
Boulghour **BIO**
Chanteneige **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Betteraves **BIO** en salade
Ravioli ricotta épinards **BIO**
Saint paulin **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Salade iceberg
Nuggets végétal
Potatoes
Crème anglaise
Brownies du chef
Ketchup (dosette)



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets à l'ail
Bûche du pilat
Fruit



VENDREDI

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf au paprika
Poêlée de légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit



Potage crecy
Brandade de poisson du chef
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Salade de perles marines
Filet de poisson sauce aux crevettes
Epinards hachés **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Kiwi



Velouté de légumes du chef
Lasagnes bolognaise
P'tit cottentin nature
Fruits **BIO** de saison

