



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

Menu scolaire

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. Au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

	Du 29 août au 04 sept.	Du 05 sept. au 11 sept.	Du 12 sept. Au 18 sept.	Du 19 sept. au 25 sept.
LUNDI	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf sauce tomate Haricots verts à l'ail Yaourt nature BIO Fruit		Coleslaw BIO du chef Emincé de volaille Label Rouge au jus Coquillettes Saint nectaire Fruit	Salade de haricots verts Chili végétarien Riz créole Bûchette mélangée Fruits BIO de saison
MARDI	Pastèque BIO Sauté de volaille BIO au curry Boullghour BIO aux petits légumes Petit suisse BIO aromatisé Purée de pommes poires BIO		Carottes BIO râpées vinaigrette Sauté de boeuf BIO à la provençale Pommes de terre BIO persillées Vache qui rit BIO Crème dessert BIO	Salade de pâtes Cordonbleu Carottes BIO persillées Petit suisse aromatisé Fruit
MERCREDI				
JEUDI	Tomate à la croque Raviolis ricotta épinards sauce verte P'tit cottentin nature Compote de pommes BIO	Macédoine mayonnaise Bolognaise végétale BIO Courgettes fraîches à la tomate Cantal AOP Flan vanille nappé caramel	Crêpe au fromage Nuggets de poisson Ratato uille du chef Yaourt nature Fruits BIO de saison	Radis émincés en salade Sauté de veau sauce myrtilles Purée vitelotte Fromage blanc nature Compote pommes cassis
VENDREDI	Concombre frais BIO vinaigrette Saucisse de volaille BIO au jus Riz BIO Yaourt BIO à la vanille Fruits BIO de saison	Tomate à la croque Filet de colin sauce citron Purée de pommes de terre Camembert BIO Gâteau maison aux brisures d'oréo	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Omelette nature Petits pois au jus Fraidou Gâteau au yaourt du chef	Taboulé BIO du chef Filet de poisson meunière Chou fleur béchamel BIO Emmental BIO Fruits BIO de saison

