

Menu des restaurants scolaire du lundi 2 septembre 2024 au vendredi 4 octobre 2024

	Du 02/09/2024 au 06/09/2024	Du 09/09/2024 au 13/09/2024	Du 16/09/2024 au 20/09/2024	Du 23/09/2024 au 27/09/2024	Du 30/09/2024 au 04/10/2024
Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce /Marmite de poisson - Sauce aigre douce</p> <p>Coquillettes Bio Liégeois chocolat *</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Boulettes tomate mozzarella Pommes de terre country Sauce ketchup</p> <p>Camembert Bio *</p>	<p>Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette Saucisse de Strasbourg /Poisson pané 100 % filet MSC Lentilles Bio au jus Pommes de terre vapeur Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) *</p>	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine Sauté de poulet - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de colin MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Petits pois et pommes de terre Saint Môret Bio *</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de pois Bio - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf Flan nappé caramel *</p>
Mardi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Croq veggie fromage - Sauce ketchup Riz d'or aux légumes Fruit de saison *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Poisson pané 100 % filet MSC Gratin de carottes et pommes de terre Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Fricassée de colin MSC - Sauce façon bourguignon Penne Bio Emmental Bio râpé Salade de fruits frais *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons Bouchées mozzarella tomate Ratatouille Semoule Bio Mousse au chocolat au lait *</p>	<p>Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar Fruit de saison *</p>
Jeudi	<p>Jus de pommes Boulettes de boeuf - Sauce paprika /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika Purée de chou fleur et pommes de terre Yaourt aromatisé *</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge /Betteraves Bio - Vinaigrette Paupiette de veau - Sauce romarin /Quenelles natures - Sauce romarin Haricots verts Bio persillés Pommes de terre vapeur Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates Omelette au fromage Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Banane Bio *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Jambon blanc Label Rouge /Omelette nature Purée de pommes de terre Fruit de saison *</p>	<p>Soupe douceur à la tomate Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell Pommes de terre country Compote pomme *</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Fricassée de colin MSC - Façon tajine Semoule Bio Biscuit roulé à la confiture de fraise * Plat signature</p>	<p>Feuilleté au maroilles Sauté de porc - Sauce champignons /Marmite de poisson - Sauce champignons Torsades Bio Fruit de saison *</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare Fricassé de poisson MSC façon cotriade Semoule Bio Brownie (farine Bio) * Plat signature</p>	<p>Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille Torsades Bio à l'ail et huile d'olive Emmental Bio râpé Cotentin ail et fines herbes Gâteau à la pistache (farine Bio) * Plat signature</p>	<p>Cake chorizo et comté (farine Bio) /Cake emmental et comté (farine Bio) Poisson pané 100 % filet MSC Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison *</p>