



SEPTEMBRE 2019



Semaine
Du 2 au 6
SEPTEMBRE

Semaine
Du 9 au 13
SEPTEMBRE

Semaine
Du 16 au 20
SEPTEMBRE

Semaine
Du 23 au 27
SEPTEMBRE

Semaine
Du 30
SEPTEMBRE

C'EST LA RENTREE

Lundi

mardi

jeudi

Vendredi

Salade verte Raviolis Bolognaise Fromage Compote de pomme Biscuit	Salade composée (Riz, tomates, maïs, Thon) Pilon de poulet Haricots verts Yaourt Quartier de fruit	Melon Aiguillette de merlu aux épices douces Céréales Gourmande Crème glacée	Salade Grecque (Tomates, concombre, féta, olives) Rôti de Porc Jardinière de légumes Donut au cacao
Salade Marco Paulo (pâte complète, surimi, poivron rouge, mayo) Brochette de Porc provençale Frites Fromage Fruit de saison	Salade verte Tajine d'agneau Semoule Crème aux œufs	Salade de blé Omelette Carottes vichy Banane	Feuilleté fromage Poisson au four Ratatouille Frozen yaourt sauce fruits rouges
Betteraves Escalope Viennoise Brocolis braisés Eclair au chocolat	Carottes râpées Bœuf aux aubergines Pennes Fromage Fruit cuit	H. verts et dés de gruyère Brandade de morue Salade verte Glace	Concombre à la crème Tomate farcie P. de terre grenailles Compote sans sucre ajouté
Salade tomates basilic Quenelle de brochet Haricots verts Fromage Sorbet	Tartine de tapenade noire Sauté de poulet Ebly Petit Nova Fruit	Œuf dur mayonnaise Veau aux olives Riz Yaourt Quartier de fruit	Rosette cornichons Steak haché Gratin de choux fleur Fruit
Salade verte Snacky Purée de Pomme de terre Sundae Caramel	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div> Fait maison Bio </div> <div> Produits de terroir Produits labellisés </div> </div>		

Restaurant Scolaire Ecole de la Combe Les Taillades

Menus sous réserve d'être modifiés indépendamment de notre volonté