



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 cottenin 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





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
Tortil BIO
Saint nectaire
Compote de pommesbananes



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
Ravio li 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

