



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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 Ratatouille 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.

	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 Torti BIO Saint nectaire Compote de pommesbananes	Salade Thai 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 Gâteaux 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

