



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Melon </p> <p> Bonne rentrée!</p> <p> Spaghetti bolognaise (PC)</p> <p>Chantaillou</p> <p>Pâtisserie</p> <p>S/V: Spaghetti au thon</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p> | | <p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette fromage Fusilli tricolore</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p> | <p>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Omelette fromage</p> |

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------|------------------------------------|----------|---------------------------------------------------|----------------------------|
| Tomate | Œuf dur mayonnaise | | Crêpe au fromage | Concombres vinaigrette |
| Bœuf bourguignon (PC) | Raviolini ricotta et épinards (PC) | | Grignotine de porc* | Filet de merlu à la tomate |
| | Fruit de saison | | Beignets de chou-fleur | Macaroni au beurre |
| Emmental | | | Yaourt nature | Boursin |
| Crème dessert chocolat | | | Gâteau marbré | Compote de pommes-abricots |
| S/V: Pané fromager | | | S/P: Sauté de poulet S/V: Feuilleté de poisson | |

| | |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| Plat Fait Maison | Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
| Label Rouge | MSC Pêche Durable |
| Viande Bovine Française | Haute Valeur Environnementale |
| Produits Locaux | Appellation d'Origine Protégée |
| Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tomates vinaigrette  | Tarte aux poireaux | | Betteraves à l'échalotte | Carottes râpées  |
| Escalope viennoise | Colin gratiné au fromage  | | Boulettes bœuf au paprika | Tomate farcie veggie |
| Semoule | Jardinière de légumes  | | Pommes vapeur | Riz |
| Fromage blanc | Vache Picon | | Fromage ovale | Fromage blanc  |
| Ananas au sirop | Crème dessert vanille | | Fruit de saison | Palet breton |
| S/V: Nuggets de poisson | | | S/V: Boulettes de sarrasin |  |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Plat Fait Maison |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge |  MSC Pêche Durable |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale |
|  Produits Locaux |  Appellation d'Origine Protégée |
|  Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|-----------------------------------------|----------|-------|------------------------|
| Melon | Salade de maïs | | | Salade coleslaw |
| Sauté de dinde à l'estragon | Omelette basquaise | | | Colin poêlé au beurre |
| Tortis | Haricots verts persillés | | | Chou-fleur et brocolis |
| Vache qui rit | Edam | | | Fromage frais nature |
| Fruit de saison | Cookies vanille aux pépites de chocolat | | | Fruit de saison |
| S/V: Poisson en sauce | | | | |

| | |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| Plat Fait Maison | Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
| Label Rouge | MSC Pêche Durable |
| Viande Bovine Française | Haute Valeur Environnementale |
| Produits Locaux | Appellation d'Origine Protégée |
| Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

Salade de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc