

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 1^{ER} AU 30 SEPTEMBRE 2020



MARDI 1

Salade de thon et pâtes*
(tomates, olives)

Sauté de veau provençal
Carottes vichy*

Fromage

Compote

MERCREDI 2

Radis rose et son beurre

Jambon braisé
Haricots beurre sautés

Fromage blanc

Tarte citron



JEUDI 3

Salade fraîcheur
(tomates, concombre, échalote)

Pizza au fromage
Salade verte

Fromage

Abricots

VENREDI 4

Salade du sud
(riz, tomates, olives, dés de fromage)

Émincé de volaille au curry
Ratatouille

Yaourt aromatisé*

Fruits de saison



LUNDI 7

Mousse de canard

Rôti de porc aux 5 épices
Haricots verts aillés

Petits suisses*

Ananas

MARDI 8

Melon de pays

Lasagnes végétariennes

Fromage

Liégeois
chocolat ou café

MERCREDI 9

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de veau à la portugaise (olives, tomates)
Pommes de terre

Yaourt aromatisé

Compote au choix



JEUDI 10

Salade de blé*
(concombre, cœur de palmier)

Sot l'y laisse de volaille
sauce moutarde
Jardinière de légumes

Fromage

Pommes*

VENREDI 11

Radis et son beurre

Steak haché
Frites

Flan au caramel à la vanille de Madagascar

Compote de pommes

LUNDI 14

Salade de pâtes* exotique
(avocat, mangue, curry)

Dos de merlu
sauce citron/aneth
Choux fleurs vapeur

Fromage

Fruits de saison

MARDI 15

Salade croquante
(chou chinois, carotte, soja)

Pilons de poulet
Purée de pommes de terre / patate douce

Fromage blanc*

Compte au choix

MERCREDI 16

Céleri rémoulade

Sauté de bœuf au paprika et poivron
Riz*

Fromage

Fruits de saison

JEUDI 17

Salade concombre, maïs
et macédoine de légume

Steak végétal
Gratin de carotte/céleri

Yaourt nature au sucre

Gâteau Basque

VENREDI 18

Salade verte, dés de fromage et croûtons

Paupiette de dinde et son jus
Spaghetti*

Fromage

Fruits de saison

LUNDI 21

Salade du chef
(salade verte, dinde, emmental)

Sauté de veau miel et épices

Mélange de céréales*

Fromage

Salade de fruit

MARDI 22

Tomates en salade

Sauté de dinde
Sainte Odile (pruneaux)
Haricots verts

Édam

Pommes au choix

MERCREDI 23

Salade de pommes de terre (cornichons, persils)

Noix de joue de porc au paprika
Ratatouille

Pot de crème à la vanille

Fruits de saison

JEUDI 24

Carottes râpées et agrumes au cumin

Dos de colin sauce oseille
Riz* pilaf

Yaourt aromatisé*

Compote de pommes*

VENREDI 25

Taboulé

Moussaka végétale

Fromage

Crème dessert
chocolat ou vanille



LUNDI 28

Concombre vinaigrette

Émincé de volaille
aux oignons

Gratin de courgettes*

Yaourt nature*

Fruits de saisons

MARDI 29

Salade gauloise
(Pommes de terre, céleri, champignons, mayonnaise)

Bœuf façon carbonnade
Haricots beurre persillés

Fromage

Bananes*

MERCREDI 30

Betteraves Alberta
(pommes)

Poisson meunière
Riz*

Fromage

Fruits de saison

Menu végétarien

Menu biologique

*Produits issus de l'agriculture biologique

Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...).
Prix repas enfant : 3,30€. Prix repas exceptionnel ou adulte : 4,20€.
Protocole d'Accueil Individualisé : 1,55€.
À titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.

