










Restaurant scolaire

Menu du 31 août au 4 septembre

Repas végétarien & Bio

	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Tomates Persillées			Concombres, Vinaigrette	Salade de riz aux poivrons et maïs
Plat protidique	Nugget's de poulet	Tortis BIO à l'emmental BIO 	Escalope de porc gratinée à la moutarde	Sauté de dinde à la crème	Filet de colin MSC, Sauce beurre blanc 
Accompagnement	Ratatouille, pomme de terre au four	Sauce tomate BIO 	Poêlée campagnarde	Coquillettes HVE, Carottes braisées	Tomates rôties, Boulgour
Produit laitier		Fromage blanc nature BIO  	Brie		
Dessert	Liegeois vanille	Nectarine BIO  	Cône glacé	Salade de fruits	Fromage blanc aux fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Labellisé**

  *** Aide UE à destination des écoles**



Restaurant scolaire

Menu du 7 au 11 septembre

	Menu Bio		Repas végétarien							
	lundi 07		mardi 08		mercredi 09		jeudi 10		vendredi 11	
Hors d'œuvre	Carottes râpées BIO vinaigrette 		Tomates persillées				Pastèque 		Pâté de campagne	
Plat protidique	Boulettes au bœuf BIO et aux épices 		Galette de sarrasin au fromage BIO 		Jambon braisé, Sauce poivre		Aiguillette de poulet, sauce curry		Calamars à la romaine	
Accompagnement	Courgettes BIO braisées, Semoule BIO 		Salade verte		Coeur de blé, Tomates rôties à l'ail		Riz, Carottes braisées		Pommes de terre rôties au thym, Ratatouille	
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO  				Vache picon					
Dessert			Compote de pommes		Liégeois au caramel		Raisin blanc 		Pot de glace vanille-fraise	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Labellisé**

  *** Aide UE à destination des écoles**



Restaurant scolaire

Menu du 14 au 18 septembre

Repas végétarien & Bio

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre		Melon	Betteraves BIO à la mimolette, Vinaigrette	Concombres surimi, vinaigrette	
Plat protidique	Sauce Carbonara	Filet de poulet	Filet de merlu MSC, Sauce hollandaise	Merguez	Croque monsieur tomate BIO emmental BIO
Accompagnement	Spaghettis	Haricots verts aux oignons, Boulgour	Mélange de céréales, Epinards	Frites au four, Poivrons rôtis	Salade verte BIO
Produit laitier	Emmental râpé BIO				Yaourt BIO à la vanille
Dessert	Pomme	Coupe à la banane et au chocolat	Cône glacé	Fromage blanc nature	Crêpe sucrée BIO

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Labellisé

* Aide UE à destination des écoles



Restaurant scolaire

Menu du 21 au 25 septembre

Repas végétarien

Menu Bio

lundi 21

mardi 22


mercredi 23

jeudi 24

vendredi 25

Hors d'œuvre

Melon 

Coleslaw BIO 


Cervelas


Plat protidique

Couscous végétarien

Haut de cuisse tandoori

Galette saucisse

Hachis Parmentier du chef au bœuf BIO 


Filet meunière MSC 

Accompagnement

Légumes couscous, Semoule HVE


Haricots verts à l'ail, coeur de blé

Salade verte

Salade verte BIO 

Riz, Petits légumes à la crème

Produit laitier

Chanteneige 


Tomme blanche

Dessert

Nectarine 

Liégeois à la vanille

Nappé caramel

Fromage blanc BIO 



Pot de glace à la vanille et au chocolat

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Labelisé**

  *** Aide UE à destination des écoles**



Restaurant scolaire

Menu du 28 septembre au 2 octobre

Repas végétarien

Menu Bio

lundi 28

mardi 29

mercredi 30

jeudi 01

vendredi 02

Hors d'œuvre

Concombres à la ciboulette, Vinaigrette

Carottes BIO râpées aux pommes, à la vinaigrette



Céleri rave mayonnaise

Betteraves, Vinaigrette

Plat protidique

Steak haché de boeuf, Sauce poivre

Tartiflette végétarienne à la pomme de terre BIO



Colin MSC pané



Rôti de porc aux pruneaux

Escalope de dinde, Sauce tomate

Accompagnement

Semoule HVE, Petits pois

Chiffonnade de salade verte BIO



Poêlée de courgettes Bio à la tomate, Riz créole



Coquillettes HVE, Potirons rôtis

Choux-fleurs, Pommes de terre rôties

Produit laitier

Tomme blanche

Dessert

Fromage blanc nature



Compote de pommes BIO



Ile flottante

Ananas



Liégeois au chocolat

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Labellisé



*** Aide UE à destination des écoles**



Restaurant scolaire

Menu du 5 au 9 octobre

Repas végétarien & Bio

	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre			Carottes râpées et abricots secs, Vinaigrette	Salade verte au dès de gouda, pomme, vinaigrette	
Plat protidique	Galette de sarrasin BIO à l'emmental râpé BIO	Nugget's de volaille	Escalope de porc à la moutarde	Rougail de saucisses fumées	Colin MSC, Sauce hollandaise
Accompagnement	Salade verte BIO	Coquillettes, courgettes braisées	Petits pois et carottes	Riz	Blé, Brocolis
Produit laitier	Fromage blanc BIO				Camembert
Dessert	Compote de pommes BIO	Salade de fruits	Semoule au lait	Poire	Crumble aux pommes

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Labellisé

*** Aide UE à destination des écoles**



Restaurant scolaire

Menu du 12 au 16 octobre

Repas végétarien

Menu Bio

lundi 12

mardi 13

mercredi 14

jeudi 15

vendredi 16

Hors d'œuvre

Pâté de campagne

Macédoine de légumes
mayonnaise

Plat protidique

Croque monsieur
tomate emmental

Sauté de bœuf BIO aux
carottes BIO 


Escalope de dinde aux
champignons

Des petites bêtes dans
l'assiette (coquillettes
HVE)

Colin MSC pané 

Accompagnement

Salade verte


Pommes de terre BIO
vapeur, Carottes BIO
rôties 



Riz créole

choux fleurs rôti au
ketchup

Épinards, Céréales
gourmandes

Produit laitier


Fromage blanc nature 

Edam BIO  

Saint Paulin 

Dessert

Salade de fruits

Banane BIO au
chocolat 

Velouté fruit

Beignet à l'abricot

Mousse au chocolat

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Labellisé**

  *** Aide UE à destination des écoles**



Restaurant scolaire

Menu du 19 au 23 octobre

	Menu Bio			Repas végétarien		
	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	
Hors d'œuvre	Betteraves persillées BIO, vinaigrette				Saucisson à l'ail et cornichons	
Plat protidique	Couscous BIO merguez	Sauté de porc à la moutarde	Lasagne à la bolognaise	Pizza tomate mozzarella et champignons	Colin MSC sauce beurre blanc	
Accompagnement	Semoule BIO, Légume couscous BIO	Carottes, Coquillettes	Salade verte	Salade verte	Haricots verts, riz créole	
Produit laitier		suisse nature	Edam	Camembert		
Dessert	Yaourt saucré BIO	Salade de fruits	Crème dessert BIO au chocolat	Ile flottante et sa crème anglaise	Fromage blanc à la vanille	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles



Restaurant scolaire

Menu du 26 au 30 octobre

Repas végétarien & Bio

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Carottes râpées BIO, Vinaigrette		Choux fleur sauce cocktail		
Plat protidique	Gratin de penne BIO façon napolitaine	Sauté de dinde aux carottes	Escalope de porc	Hot Dog	Calamars à la romaine
Accompagnement		Purée de patates douces	Riz BIO, épinards à la crème	Frites au four	Ecrasé de pommes terre, Potirons rôtis
Produit laitier	Suisse fruité BIO	Mimolette		Fromage blanc	Vache Picon
Dessert	Banane BIO	Liegeois chocolat	Crème dessert vanille	Clémentines	Compote pomme/abricot

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles