


Menu scolaire du 02 Septembre au 27 Septembre 2019



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
Betteraves Pâtes Bolognaises Emmental Banane Bio	Tomates/ Thon Chipolatas Flageolets Brie Gélifié chocolat	Salade de Blé Cordon bleu Courgettes Bio St Nectaire Kiwi	Choux rouge Bio Filet de Colin Pomme noisette Kiri Compote	Taboulé Sauté de Porc Choux Fleur Gouda Poire Bio
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Concombres/ Fêta Haut de cuisse de Poulet Lentilles Yaourt sucré Compote	Jambon Steak Haché Haricots Verts Cantal Pomme rouge	Radis/ Beurre Poisson Pané Poêlé carottes Vache qui rit Fromage Blanc aromatisé	Œufs persillés Boulette d'Agneau Coquillettes Tomme Yaourt fruit Bio	Rosette Emincé de Volaille Epinard Bio Pelardon Ananas Sirop
Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Tomates/ Mozza Escalope Viennoise Carottes Persillés Gouda Yaourt Arom Bio	Salade de Pâtes Emincé de porc Brocolis Pont l'Evêque Orange	Salade Verte Tomates Farcies Riz Reblochon Fromage Blanc	Salade de P D T Escalope de Veau Bio Courgettes Emmental Crème dessert chocolat	Saucisson à l'ail Emincé de bœuf Flageolets Kiri Banane Bio
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Haricot vert au maïs Filet de Merlu Purée Brie Lychees au sirop	Quiche Entrecôte Petits pois Cantal Pomme jaune Bio	Concombre Steak Haché Haricots au Beurre Kiri Riz au lait	Carottes persillées Emincé de Poulet Blé Tomme Flan au Caramel/ Vanille	Rillettes Pavé de Saumon Poireaux à la crème Reblochon Poire Bio

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, Céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques