





# Menu du restaurant scolaire SEPTEMBRE 2024



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05 - NECTARINES	Vendredi 06
Betteraves Rouges Spaghettis scs bolognaise gruyère râpé Glaces Fruits	Melon Blanquette de veau de ma grand mère Riz / petits légumes yaourts aux spéculoos Fruits	Œuf mimosa Poulet rôti Frites Salade Pâtisserie/Fruits	Saucisson Poisson Pané Courgette poêlée/ Pommes Vapeur Sauce Tomates Fromage /Fruits
Lundi 09 Salade de tomates gratin de pâtes aux 3 fromages Yaourt Fruits	Mardi 10 Macédoine Rôti de porc, petit jus au thym Duo de purée aux carottes Fruits	Jeudi 12 - PECHES Concombres à la crème Tajine d'agneau au curry Semoule , poêlée de légumes Pâtisserie Fruits	Vendredi 13 Pizza Tagliatelles au Saumon et sa Brunoise de légumes crème à la vanille Fruits
Lundi 16 Céleris Rémoulade PIZZA 3 Fromages Salade Crème chocolat Fruits	Mardi 17 Crudités Jambon Braisé Petits Pois à la française Purée Fromages Fruits	Jeudi 19 - MELON Menu à thème LOCAL ou BIO 100% Soupe à l'oignon , croûtons et gruyère Mijoté de porc à la chicorée Pommes Sautées au thym/ Légumes de saison Ch'tite tarte au sucre / fruits	Vendredi 20 Croque-Monsieur Poissons du jour sauce citron Gratin de brocolis Riz Fromage /Fruits
Lundi 23 Salade fraîcheur Chipolatas Ratatouille Semoule/Quinoa Crème dessert/Fruits	Mardi 24 Potage Hachis Parmentier Salade Fruits	Jeudi 26 - PASTEQUES Céleri rémoulade Boulettes de veau /Carottes vichy Sauce Champignons Frites Pâtisserie/Fruits	Vendredi 27 Charcuterie Poisson Meunière Epinards à la crème Pommes vapeur persillées Fromage/Fruits
Lundi 30 Crudités Sauté de Volailles Poivrons et Chorizo Semoule/Boulgour Fruits	   	Menu 100% Local	