

MENU SCOLAIRE

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2024

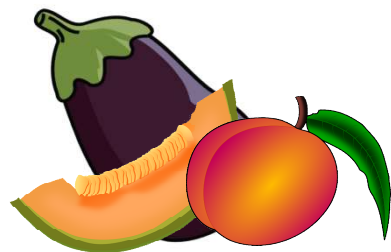
lundi 2 septembre 2024

Lasagne bolognaise		OU	Chili sin carne	
Vache qui rit		OU	Riz	
Purée de pommes		OU	Yaourt nature	
			Coupelle de fruits au sirop	

mardi 3 septembre 2024

Salade de pâtes et surimi		OU	Taboulé	
Chipolata		OU	Omelette	
Petits pois et carottes		OU	Epinards béchamel	
Saint Paulin		OU	Gouda	
Pêche		OU	Orange	

mercredi 4 septembre 2024








Macédoine mayonnaise		OU	Carottes râpées vinaigrette	
Pavé de hoki sauce aurore		OU	Boulettes de pois chiche	
Blé aux petits légumes		OU	Pommes de terre cubes sautées	
Yaourt vanille au lait entier		OU	Velouté fruit	




Gouter : Madeleines et purée de poires

jeudi 5 septembre 2024

Melon		OU	Concombre à la crème	
Filet de poulet sauce normande		OU	Égréné végétal sauce tomate	
Haricots verts		OU	Poêlée provençale	
Camembert		OU	Fromage frais nature	
Semoule au lait au caramel		OU	Flan pâtissier	

vendredi 6 septembre 2024

Rôti de bœuf		OU	Fèves et brunoise sauce tomate	
Piémontaise		OU	Torti	
Tome noire		OU	Emmental râpé	
Raisins		OU	Prunes	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique







Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2024

lundi 9 septembre 2024

Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Palet végétal sauce normande
Carottes 	OU	Jardinière de légumes
Mimolette 	OU	Bûchette au chèvre
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

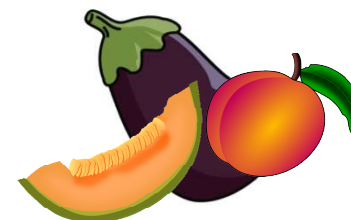
mardi 10 septembre 2024

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Prunes	OU	Banane

mercredi 11 septembre 2024



Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili sin carne
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Saint Nectaire 
Raisins	OU	Orange 









Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat

jeudi 12 septembre 2024

Melon 	OU	Tomate vinaigrette
Brandade de poisson 	OU	Curry de pois cassés
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Blé aux petits légumes 
		Fromage blanc aux fruits 

vendredi 13 septembre 2024

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Pané fromager
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2024

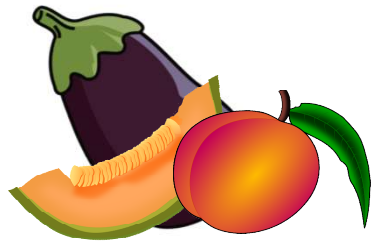
lundi 16 septembre 2024

Chipolata  	OU	Lasagnes de légumes
Riz		
Tome noire 	OU	Kiri 
Prunes	OU	Pomme

mardi 17 septembre 2024

Pâté de campagne	OU	Tartinable tomate et basilic
Pavé de hoki sauce crème aneth 	OU	Boulettes de pois chiches 
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre 
Yaourt nature brassé au lait entier 	OU	Cantal 
Raisins	OU	Banane

mercredi 18 septembre 2024









Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière 	OU	Emincés végétal sauce tomate
Semoule 	OU	Purée de pommes de terre 
Yaourt aromatisé framboise au lait entier 	OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Madeleines et purée pomme coing



jeudi 19 septembre 2024

Salade iceberg	OU	Céleri rémoulade 
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois 	OU	Epinards béchamel
Emmental 	OU	Coulommiers 
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait 

vendredi 20 septembre 2024

Melon	OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce marengo 	OU	Omelette 
Haricots blancs tomates	OU	Pommes de terre smiles
Yaourt au sucre de canne 	OU	Velouté fruit 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2024

lundi 23 septembre 2024








Taboulé 	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Chili sin carne
Haricots verts  	OU	Carottes  
Buchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

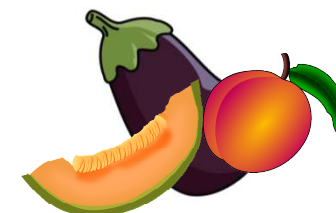
mardi 24 septembre 2024

Carbonara	OU	Palet végétal sauce tomate
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Pomme	OU	Banane

mercredi 25 septembre 2024



Pastèque	OU	Salade iceberg
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles sauce aurore
Chou fleur béchamel  	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 



Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes

jeudi 26 septembre 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Fricadelle de dinde sauce normande 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Boullgour	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Velouté fruit 	OU	Fromage blanc sucré 

vendredi 27 septembre 2024

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Orange
Raisins	OU	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Eufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2024

lundi 30 septembre 2024

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise	
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 	
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 	
Prunes	OU	Orange	

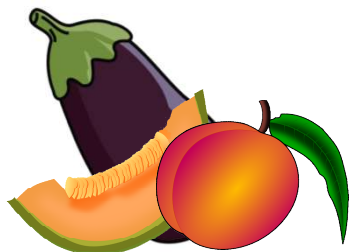
mardi 1 octobre 2024

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette	
Aiguillettes de volaille sauce normande 	OU	Lentilles 	
Brocolis	OU	Carottes 	
Saint Paulin 	OU	Leerdammer	
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 	

mercredi 2 octobre 2024

Quiche lorraine	OU	Feuilleté au fromage	
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Egréné végétal sauce tomate	
Haricots blancs tomatés	OU	Bouchons de pommes de terre	
Yaourt au sucre de canne 	 OU	Yaourt citron au lait entier 	

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 3 octobre 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg	
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 	
Beignets de salsifis	OU	Epinards béchamel	
Tome noire 	OU	Kiri 	
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes	

vendredi 4 octobre 2024

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Riz safrané	OU	Semoule 	
Saint Nectaire 	OU	Yaourt nature velouté 	
Raisins	OU	Banane	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir