
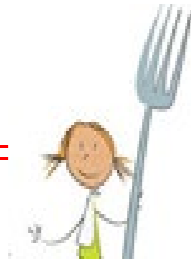
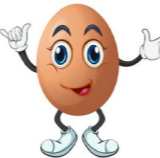
















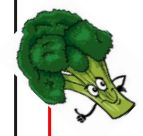






MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES SEPTEMBRE 2022

	Semaine du 1er septembre	Semaine du 05 SEPTEMBRE	Semaine du 12 SEPTEMBRE	Semaine du 19 SEPTEMBRE	Semaine du 26 SEPTEMBRE
LUNDI 		Menu végétarien PEPINETTES-MIMOLETTE-NOIX Vinaigrette ŒUFS DURS BIO SAUCE CRÈME PURÉE D'ÉPINARDS* EMMENTAL RÂPÉ FRUIT 	POIREAUX Vinaigrette NAVARIN DINDE SAUCE CANTADOU*  LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE BIO * TOME NOIRE FRUIT 	CAROTTES RÂPÉES ESCALOPE DE POULET sauce basquaise* POMMES DARPHIN CANTAL AOP ANANAS au sirop	BETTERAVES ROUGES BIO vinaigrette SAUTE DE POULET SAUCE CHAMPIGNON  TORTIS BIO BONBEL PUREE DE POMMES/ABRICOTS BIO
MARDI		 CAROTTES RÂPÉES Vinaigrette CUISSÉ DE POULET ROTIE au jus * HARICOTS VERTS-FLAGEOLETS* ST PAULIN PURÉE POMME BANANE BIO 	Menu végétarien BETTERAVES ROUGES BIO RÂPÉES Vinaigrette ŒUF A LA COQUE FRITES SUISSES FRUITES 	P DE TERRE-ŒUF BIO -TOMATE-EMMENTAL Sauce mayonnaise* BŒUF BRAISÉ SAUCE FORESTIÈRE  SALSIFIS à la crème* CAMEMBERT FRUIT 	HARICOTS VERTS-CHAMPIGNONS-OEUF BIO Vinaigrette POMME DE TERRE AU FROMAGE A RACLETTE SUISSE FRUITE FRUIT
MERCREDI 		BETTERAVES ROUGES en dés QUENELLES VEAU SAUCE CRÈME ECRASE DE POMMES DE TERRE / CAROTTES* à la vache qui rit SIX DE SAVOIE FRUIT BIO	TARTE AUX FROMAGES DES DE LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE PURÉE DE CAROTTES*  TOME BLANCHE FRUIT	CHOU ROUGE vinaigrette TORTIS BIO  A LA BOLOGNAISE* EMMENTAL RÂPÉ LIÉGEOIS AUX FRUITS	CREPE FARCIE CHAMPIGNON JAMBON DE DINDE PETITS POIS ET CAROTTES ST MORET MIRABELLES AU SIROP
JEUDI 	MACÉDOINE MAYONNAISE CHILI HARICOTS ROUGES A LA TOMATE* RIZ ½ COMPLET BIO YAOURT AROMATISÉ BIO FRUIT DE SAISON BIO	MELON FILET DE BŒUF FROID Cornichon  GRATIN DE COURGETTES BIO -POMMES DE TERRE BIO * ENTREMET AU LAIT BIO maison MOELLEUX NATURE	CONCOMBRE BIO vinaigrette MERGUEZ BIO RATATOUILLE-RIZ BIO *  CREME DESSERT VANILLE GATEAU AU CHOCOLAT maison	CELERI REMOULADE LÉGUMES COUSCOUS-POIS CHICHE SEMOULE BIO YAOURT sur lit de fruits fermier FRUIT	RIZ NICOIS* FRICASSEE DE BOEUF*  CHOUX DE BRUXELLES-pommes de terre* COULOMMIERS FRUIT BIO 
VENDREDI 	TOMATES BIO -CONCOMBRE BIO vinaigrette FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE*  BROCOLIS CAMEMBERT ECLAIR VANILLE	TOMATES BIO vinaigrette CASOLETTES DE MOULES* TORTIS BIO FROMAGE BLANC FRUITE fermier 	HARICOTS ROUGES/MAIS vinaigrette POISSON FRAIS sauce crevettes*  POÊLÉE MERIDIONALE VACHE QUI RIT FRUIT BIO	TOMATE Vinaigrette FILET DE COLIN ALASKA SAUCE CITRON PRINTANIERE DE LEGUMES EDAM GLACE	CONCOMBRE BIO Vinaigrette FILET DE HOKI SAUCE crème petits légumes*  POELEE MERIDIONALE TARTARE CLAFOUTIS AUX CERISES maison

* Plats élaborés par la cuisine centrale
Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

Viande origine France 

Label rouge origine France 

Origine Européenne 

Pêche durable 

