



**Restauration scolaire**  
**MENUS DU 02/09/2021 au 23/10/2021**

LUNDI	MARDI	JEUDI 02/09/2021	VENDREDI 03/09/2021
		Salade de pâtes Composée œuf thon Fromage Compote	Tomate au pistou Omelette au fromage Haricot vert Laitage vanille bio
LUNDI 06/09/2021	MARDI 07/09/2021	JEUDI 09/09/2021	VENDREDI 10/09/2021
<b>Repas végétarien</b> Bouchée pané épinard Méli-Mélo de crudité/céréales Saint Paulin Glace	Carottes râpées Boule de bœuf en sauce Pate Yaourt bio à la banane	Melon Poisson panée ketchup Petit pois Mousse au chocolat	Laitue vinaigrette Sauté de volaille aux olives Riz Flan pâtissier
LUNDI 13/09/2021	MARDI 14/09/2021	JEUDI 16/09/2021	VENDREDI 17/09/2021
Aiguillette de poisson Ratatouille bio / boulgour Fromage Fruit	Couscous bio Au poulet Yaourt fraise bio Biscuit	<b>Repas végétarien</b> Boulette thai Poêlée de légume à la noix de coco bio Fromage Salade de fruit	Friand Gratin épinard Œuf sauce aurore Fruit
LUNDI 20/09/2021	MARDI 21/09/2021	JEUDI 23/09/2021	VENDREDI 24/09/2021
Soupe au pistou Jambon Salade verte Tartes aux pommes	Melon Paleron sauce italienne Coquillettes Yaourt	Aïoli Provençale Fromage Fruit	<b>Repas végétarien</b> Steak végétarien basquaise Mélange céréalier Fromage Banane
LUNDI 27/09/2021	MARDI 28/09/2021	JEUDI 30/09/2021	VENDREDI 01/10/2021
Tomates bio vinaigrette Boule d'agneau en sauce Haricot blanc Crème dessert	<b>Repas végétarien</b> Salade de pâte végétarienne Omelette au fromage Choux fleur persillé Glace	Toast au fromage maison Cabillaud panée Tian de légume Fruit	Carottes râpées bio Fricassée de volaille Frites Fromage blanc sucré
LUNDI 04/10/2021	MARDI 05/10/2021	JEUDI 07/10/2021	VENDREDI 08/10/2021
Betterave lanière Gratin dauphinois Cuisse de poulet rôtie Pomme	Minestrone Tortilla (œuf) Salade verte bio Eclair au chocolat	<b>Repas végétarien</b> Crudités variées Boulettes végétariennes Lentille Flan au caramel	Salade verte Hachis Parmentier Fromage Fruit
LUNDI 11/10/2021	MARDI 12/10/2021	JEUDI 14/10/2021	VENDREDI 15/10/2021
<b>Repas Végétarien</b> Crudité variée Chili Végétarien Yaourt la fermière	Crudité Escalope viennoise Jardinière légumes/PDT bio Flan Parisien	Gratin de choux fleur Poisson pané Fromage Compote	Taboulé Courgettes à la provençales Omelette au fromage Fruit

 provenance FRANCE

Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.

Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdomadaire. Ces menus **sans viande ni poisson** sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers). Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio.



## Restauration scolaire MENUS DU 02/09/2021 au 23/10/2021

LUNDI 18/10/2021	MARDI 19/10/2021	JEUDI 21/10/2021	VENDREDI 22/10/2021
Crudités variées Poisson fondue de poireaux PDT à l'anglaise bio Yaourt aromatisé	Betteraves/ endive/saucisson Spaghetti A la bolognaise Glace	Crêpe au fromage Roti Purée au lait Fruit frais	<b>Repas végétarien</b> Pois chiches /tomates Omelette à la PDT Gratin de courgettes Laitage

 provenance FRANCE

Code couleur alimentaire :

Proteine      Lipide      Laitage      Fruits/Légumes      Féculent

Présence de pain dans tous nos menus

## Cuisine Centrale

Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.

Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdomadaire. Ces menus **sans viande ni poisson** sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers). Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio.