









# Menus Restaurant Scolaire





Du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPÉES	PATÉ DE CAMPAGNE	CONCOMBRE 	TOMATE 	TABOULÉ
CHIPOLATAS AU JUS	COLIN PANÉ 	AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME	SAUTÉ DE BOEUF	MIJOTÉ DE PORC AU CURRY
POTATOES	FLAGEOLETS	SEMOULE	COURGETTES	RIZ
FROMAGE FRAIS SUCRÉ	SPECIALITÉ FROMAGÈRE FRAIDOU	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FROMAGE SAINT MORET
PALMIERS	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FINANCIER 	LIÉGOIS CHOCOLAT

Du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TARTINADE ŒUF CIBOULETTE	SALADE DE BLÉ, TOMATE, OEUFS 	SAUCISSON À L'AIL	MELON	CONCOMBRE 
FARFALLES CARBONNARA 	RISSOLETTE DE PORC	PAUPIETTE DE VEAU	AIGUILLETES DE POULET	PARMENTIER AU POISSON
	RATATOUILLE/ SEMOULE	COQUILLETES	RIZ	
YAOURT NATURE SUCRÉ	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	FROMAGE FRAIS SUCRÉ AU LAIT ENTIER	SAINT NECTAIRE AOP 
FRUIT DE SAISON	DESSERT AU CHOCOLAT	GALETTE BRETONNE	CAKE AUX NOIX	MINI CHOUX PÂTISSIERS

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPÉES	TOMATE 	CÉLERI FRAIS MAYONNAISE	BETTERAVES	MACÉDOINE MAYONNAISE
SAUCISSE DE STRASBOURG	SAUTÉ DE DINDE A LA CATALANE	EMINCÉS DE POULET CREME DE POIVRON	RAVIOLIS AUX 6 LÉGUMES 	PAIN DE POISSON SAUCE MOUSSELINE
LENTILLES	HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE		RIZ
FROMAGE FRAIS SUCRÉ AU LAIT ENTIER	MIMOLETTE 	FROMAGE TARTARE AIL ET FINES HERBES	EMMENTAL RAPÉ	FROMAGE FRAIS SUCRÉ AUX FRUITS
DESSERT LACTÉ POMME FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX À LA FLEUR D'ORANGER	COMPOTE DE POMME 	FRUIT DE SAISON