

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



26/09/2022
au
30/09/2022

	Lundi 26/9	Mardi 27/9	Mercredi 28/9	Jeudi 29/9	Vendredi 30/9
Entrée	Betteraves Bio vinaigrette	Maïs et blé Bio	Carottes râpées	Salade de perles au surimi	Jambon blanc , beurre
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Quiche lorraine végétale	Boulettes de bœuf VBF	Découpe de poulet de chez Clouet	Poisson frais
Garniture	Lentilles Bio et carottes cuisinées	Salade verte	Pâtes	Haricots verts Bio	Légumes et semoule Bio
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruits de saison Bio	Crème vanille Bio	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Petits suisses

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



03/10/2022
au
07/10/2022

FR
35.239.007

	Lundi	3/10	Mardi	4/10	Mercredi	5/10	Jeudi	6/10	Vendredi	7/10
Entrée	Œuf dur mayonnaise		Céleri rémoulade		Betteraves vinaigrette aux pommes		Velouté de citrouille		Saucisson à l'ail	
Plat principal	Nuggets de blé		Sauté de porc BBC		Sauté de dinde		Bœuf bourguignon Bio		Cœur de merlu MSC	
Garniture	Haricots blancs tomate		Purée de légumes à la patate douce		Gratin dauphinois		Duo d'haricots		Riz pilaf	
Fromage			Fromage Bio						Fromage	
Dessert	Yaourt brassé aux fruits		Fruit de saison		Novly chocolat		Pâtisserie		Fruit de saison	

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine du goût



10/10/2022
au
14/10/2022

FR
35.239.007

	Lundi 10/10	Mardi 11/10	Mercredi 12/10	Jeudi 13/10	Vendredi 14/10
Entrée	Salade de riz aux maquereaux 	Carottes Bio râpées 	Salade verte, maïs, emmental 	Taboulé 	Velouté de légumes Bio au curcuma  
Plat principal	Mijoté de poulet Label Rouge au cumin   	Boulettes végétales sauce tomate	Cassoulet  	Pané de poisson plein filet MSC 	Hachi de bœuf Bio parmentier  
Garniture	Petits pois	Pâtes fusilis	Toulousain	Ratatouille	Salade verte
Fromage	Fromage			St Nectaire AOP  	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt Bio d'Anacoiz  	Compote de fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat Bio 

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



17/10/2022
au
21/10/2022

FR
35.239.007

	<i>Lundi</i> 17/10	<i>Mardi</i> 18/10	<i>Mercredi</i> 19/10	<i>Jeudi</i> 20/10	<i>Vendredi</i> 21/10
<i>Entrée</i>	Salade de pommes de terre et thon 	Céleri rémoulade au surimi 	Rillettes de thon	Betteraves lanière Rondo fromage Flageolets Petits filous	Macédoine de légumes
<i>Plat principal</i>	Paupiette de veau	Blanc de poulet BBC  	Lasagnes bolognaise 		Pavé de colin bordelaise MSC 
<i>Garniture</i>	Carottes Bio au jus  	Gratin de pommes de terre 	Salade verte		Boulgour Bio pilaf  
<i>Fromage</i>	Fromage Bio 				Fromage
<i>Dessert</i>	Fruit de saison	Flan nappé caramel Bio 	Île flottante, crème anglaise		Fruit de saison

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.