

MENUS SCOLAIRE

Du lundi 2 au vendredi 20 octobre 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|---|
| du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2023 | <p>CÉLERI RAPÉ SAUCE FAÇON RÉMOULADE</p> <p>SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BÛCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>FLAN AROMATISÉ</p> | <p>SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS CORNICHONS VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE BŒUF AU JUS Alter : GALETTE VÉGÉTALE KETCHUP DU CHEF</p> <p>BROCOLIS PERSILLADE</p> <p>CARRÉ LIGUEIL</p> <p>PRUNE</p> | <p>CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE SAUCE BARBECUE Alter : POISSON PANÉ SAUCE BARBECUE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE</p> | <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>TARTE A L'EMMENTAL BIO</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>BANANE BIO</p> | <p>SALADE DE RIZ, TOMATES MAIS ET VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>YAOURT BIO LOCAL OPÉRATION BRIOCHE</p> |
| du lundi 9 au vendredi 13 octobre 2023 | <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CHASSEUR Alter : GALETTE VÉGÉ SAUCE CHASSEUR</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p> | <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>ALLUMETTES DE DINDE FAÇON CARBONARA Alter : CHUNK DE COLIN FAÇON CARBONARA</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>POIRE</p> | <p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE CRÈME Alte : QUENELLE NATURE SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS BLANCS TOMATE</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>PRUNE</p> | <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTES RÂPÉES BIO LOCAL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>PARMENTIER DE BUTTERNUT ET LENTILLES VERTES BIO</p> <p>COMTÉ AOP</p> <p>YAOURT BIO LOCAL</p> | <p>SALADE DE BLÉ ARLEQUIN VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</p> <p>CRÈME ANGLAISE</p> <p>GÂTEAU DU CHEF AU MIEL (FARINE BIO)</p> |
| du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023 | <p>CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>SAUCISSE DE STASBOURG Alter : CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>POMME HVE</p> | <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES</p> <p>PENNE BIO</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p> | <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE LR ET CORNICHONS Alter : RILLETES DE THON</p> <p>MERLU MSC SAUCE ANETH</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>DONUTS</p> | <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE LAIT DE COCO Alter : MÉDAILLON DE POISSON SAUCE LAIT DE COCO</p> <p>POÉLÉE DE LÉGUMES</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>ORANGE BIO</p> | <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</p> <p>OMELETTE DU CHEF A L'EMMENTAL BIO</p> <p>POTATOES ET KETCHUP</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BANANE BIO</p> |



Dessert cuisiné par nos chefs



Produit labellisé



Produit bio



Produit régional



Pêche durable

