













- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 


MENUS SCOLAIRE

-  Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).
-  Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RADIS	SALADE PIÉMONTAISE (VOLLAILLE)	REPAS VÉGÉTARIEN 	
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	ESCALOPE DE VOLAILLE LOCAL SAUCE ORIENTALE 	RÔTI DE PORC LOCAL 	CHILI SIN CRANE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON 
	SEMOULE BIO 	GRATIN DE COURGETTES	RIZ BIO 	SALSIFIS PERSILLÉS
FRAIDOU	CARRÉ DE L'EST	CHANTENEIGE BIO 	SAINT PAULIN	GOUDA
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : OMELETTE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE BASILIC

 SV : NUGGETS DE BLÉ

SP : RÔTI DE DINDE


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.











- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 11 septembre	REPAS VÉGÉTARIEN 	mercredi 13 septembre	REPAS ITALIEN	vendredi 15 septembre
SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TOMATES AU BASILIC	TABOULÉ
CHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU LOCAL MARENGO 	CARBONARA	COLOMBO DE POISSON MSC 
	GRATIN DE BROCOLIS BIO 	RIZ BIO 	PÂTES BIO 	CAROTTES VCHY
EMMENTAL	VACHE PICON	BRIE	SAMOS	EDAM
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT SUCRÉ	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	PANETTONE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	COMPOTE BIO 

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR À LA CRÈME + PURÉE DE POMMES DE TERRE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE

 SV : CRÊPE AU FROMAGE

SP : CARBONARA DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC
- Produit BIO
- Produit local
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

			REPAS VÉGÉTARIEN		
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	MELON	SALADE HARICOTS ROUGES FAÇON MEXICAINE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BOULGOUR	
SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AUX OLIVES	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE	FALAFELS À LA SAUCE TOMATE	CALAMAR À LA ROMAINE + CITRON	
HARICOTS VERTS	POLENTA	SALSIFIS PERSILLÉS	RIZ BIO	COURGETTES BIO PERSILLÉES À LA CRÈME	
CANTADOU	BÛCHE DE CHÈVRE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ	
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	

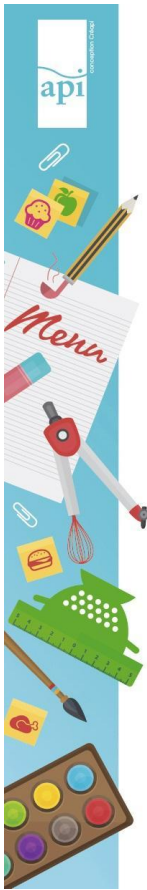
SV : FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC + CITRON

SV : OMELETTE

SP : ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.













- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).


 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 25 septembre	REPAS VÉGÉTARIEN 	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RADIS	ROSETTE	SALADE VERTE AU FROMAGE	TARTE AU CHÈVRE, TOMATE & BASILIC
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	TOTELLINIS ÉPINARDS & RICOTTA (PLAT COMPLET)	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS 	SAUCE DE POISSON MSC (PLAT COMPLET) 
HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET		RATATOUILLE	POLENTA	
VACHE QUI RIT	CARRÉ DE L'EST	TARTARE	EMMENTAL BIO 	YAOURT LOCAL NATURE 
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 	TARTE CROISSILLION / ABRICOT	FRUIT DE SAISON BIO 

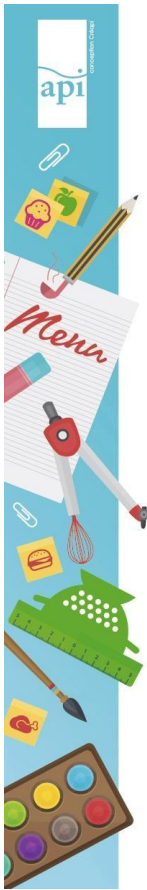
SV : GRATIN DE QUENNELLES NATURES + HARICOTS BLANCS À LA TOMATE

SP : SAUCISSE DE VOLAILLE + HARICOTS BLANCS À LA TOMATE

SV : OEUF DUR BÉCHAMEL


SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUREOLE 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

MENUS SCOLAIRE


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

REPAS VÉGÉTARIEN 				
lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE BLÉ	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	CRÈME DE FOIE	SALADE VERTE
CURRY DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CAMEL 	POULET ET SES LÉGUMES COUSCOUS	CASSOLETTE DE FRUITS DE MER
RIZ BIO 	GRATIN DE BROCOLIS	BOULGOUR	SEMOULE BIO 	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL 
COULOMMIERS	SIX DE SAVOIE	GOUDA BIO 	MIMOLETTE	PYRÉNÉES
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	LIÉGEOIS AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ

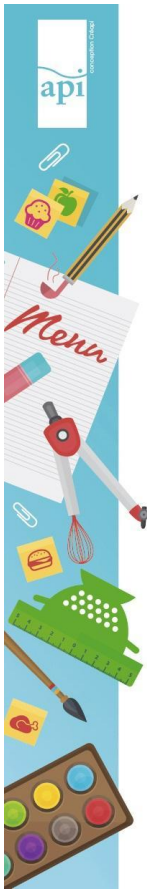
SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR

SV : OMELETTE AU FROMAGE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES 



SP : SAUTÉ DE VOLAILLE AU CAR 










Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE


-  Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).
-  Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
SALADE DE LENTILLES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	REPAS VÉGÉTARIEN 	CÉLERI RÉMOULADE
RÔTI DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES DE BOEUF (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE PORC LOCAL AUX PETITS LÉGUMES 	TARTE AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC À LA SAUCE TOMATE 
CAROTTES BIO VICHY 		SALSIFIS À LA CRÈME	COURGE BUTTERNUT AU MIEL	BOULGOUR BIO 
FROMAGE BLANC SUCRÉ	EMMENTAL	VACHE QUI RIT BIO 	CAMENBERT BIO 	FRIPON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 	BEIGNET AUX POMMES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	YAOURT LOCAL SUCRÉ 

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE INDIENNE

 SV : LASAGNE DE SAUMON

SV : OMELETTE



SP : SAUTÉ DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES 








Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

-  Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).
-  Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 16 octobre	REPAS VÉGÉTARIEN 	mercredi 18 octobre	REPAS HALLOWEN	vendredi 20 octobre
MACÉDOINE MAYONNAISE	TABOULÉ À LA MENTHE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	VELOUTÉ POTIRON & KIRI	COLESLAW
SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE À LA CRÈME 	ROULÉ AU FROMAGE	CRÊPES FROMENTIER (PLAT COMPLET)	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE À LA DIABLE	NUGGETS DE POISSON
RIZ BIO 	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES 		CAROTTES BIO VICHY 	PÂTES + RÂPÉ
SAINT PAULIN	CARRÉ DE L'EST	CANTADOU	MIMOLETTE	VACHE QUI RIT
COMPOTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE À LA CAROTTE	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : GRATIN DE QUENELLES NATURE AU CURRY

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR + PURÉE DE POMMES DE TERRE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.