

# Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022

## RESTAURANT SCOLAIRE



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

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio

HVE (haut valeur environnementale)

Produits Pêche durable

Produit Local



lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
	VACANCES		SALADE VERTE RAVIOLIS (PLAT COMPLET) EMMENTAL COMPOTE BIO	FEUILLETE AU FROMAGE SAUTE DE DINDE SAUCE AU POIVRE HARICOTS VERTS BIO YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
ROSETTE ET CONDIMENTS POULET RÔTI LOCAL COURGETTES BIO CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE RÔTI DE BOEUF LOCAL SAUCE BÉARNAISE GRATIN DE TORTIS BIO VACHE PICON YAOURT LOCAL	SALADE DE BOULGOUR SAUTÉ DE DINDE AU CURRY CAROTTES BIO PERSILLÉES SAINT NECTAIRE CRÈME AU CARAMEL	MELON OMELETTE AU FROMAGE RIZ BIO AUX POIVRONS MIMOLETTE FLAN AU CHOCOLAT	TABOULÉ (SEMOULE BIO) FILET DE POISSON MSC AUX HERBES PETITS POIS BREBICREME FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
TOMATES BIO VINAIGRETTE AUBERGINES À LA PROVENÇALE POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SURIMI MAYO RÔTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO SAINT MORET TARTE AUX POMMES	SALADE DE PÂTES ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE AUBERGINES À LA TOMATE BUCHE DE CHEVRE FRUIT DE SAISON BIO	PASTÈQUE STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE PETITS POIS BRIE FRUIT DE SAISON BIO	PIZZA FILET DE COLIN MEUNIÈRE MSC PURÉE DE PATATES DOUCES TOMME GRISE FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien		REPAS D'AUTOMNE		
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
NEMS DE LÉGUMES FILET DE DINDE SAUCE BASQUAISE COUGETTES GRATINÉES GOUDA BIO POMMES HVE	CAROTTES RÂPÉES BIO BOLOGNAISE DE LENTILLES PÂTES ET RÂPÉ CHANTAILLOU CRÈME AU CARAMEL	SALADE VERTE CHEESEBURGER POTATOES EDAM COMPOTE BIO	SALADE DE LENTILLES BLANQUETTE DE VEAU GRATIN DE BUTTERNUT TARTARE AUX NOIX CAKE AUX RAISINS	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON MSC (PLAT COMPLET) BLEU MELON

Repas Végétarien				
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE POIS CHICHES RÔTI DE DINDE HARICOTS PLATS CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES LASAGNES DE LEGUMES (PLAT COMPLET) EMMENTAL FROMAGE BLANC SUCRE BIO	CONCOMBRE BIO BULGARE CÔTE DE PORC GRILLÉE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT MORET FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS SEMOULE BIO TARTARE YAOURT AROMATISÉ	FRIAND AU FROMAGE COLOMBO DE POISSON MSC RIZ BIO MIMOLETTE FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CAROTTES RÂPÉES BIO TORTELLINIS RICOTTA EPINARD (PLAT COMPLET) PYRENEES FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE GRATIN D'AUBERGINES À LA TOMATE CARRE FRAIS BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	MACÉDOINE MAYONNAISE SAUCISSE FRAICHE FLAGEOLETS CANTAL COMPOTE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE SAUTÉ DE POULET LOCAL FONDANT À LA MENTHE PURÉE DE PANAIS CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE À LA FETA FILET DE COLIN MSC SAUCE SÉTOISE BOULGOUR COULOMMIERS COMPOTE BIO

Repas Végétarien				
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
BETTERAVES BIO EN VINAIGRETTE ROULÉ AU FROMAGE HARICOTS VERTS CANTADOU FRUIT DE SAISON	SALADE CRÉTOISE (TOMATES, CONCOMBRES, POIVRONS) SAUCE CARBONARA PENNE EDAM BIO TARTE AU CHOCOLAT	SALADE D'ENDIVES AU BLEU JAMBON BRAISÉ PETITS POIS CANTAFRAIS LIÉGEOIS CARAMEL	COLESLAW SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU CUMIN SEMOULE BIO MORBIER POIRE HVE	LA BRETAGNE CA VOUS GAGNE CREME DUBARRY (CHOU-FLEUR) BIO GRATIN DE L'OCEAN RIZ SAINT PAULIN CAKE PRUNEAUX

Repas Végétarien				
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
PATE DE CAMPAGNE + CORNICHON HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL RATATOUILLE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIERE POTATOES GOUDA BIO YAOURT LOCAL	SALADE DE RADIS LASAGNES BOLOGNAISE PLAT COMPLET VACHE PICON FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES CHILI SIN CARNE MAIS HARICOTS ROUGES ET POIVRONS RIZ BRIE FRUIT DE SAISON	TABOULÉ (SEMOULE BIO) NUGGETS DE POISSON BROCOLIS EN GRATIN MIMOLETTE PARIS BREST

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.