



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/09

X

SAUTE DE PORC
MARENGO



BOULGOUR



YAOURT NATURE SUCRÉ



FRUIT DE SAISON



MARDI

05/09



CHILI SIN CARNE
RIZ

TOMME BLANCHE

GLACE

MERCREDI

06/09

X

CHIPOLATAS
LÉGUMES COUSCOUS



FROMAGE DE CHÈVRE

FRUIT DE SAISON

JEUDI

07/09

MELON

FILET DE POISSON SAUCE
THAI



FRITES

X

PETITS SUISSES



VENDREDI

08/09

TABOULÉ A LA MENTHE

POULET RÔTI



HARICOTS VERTS



YAOURT AUX FRUITS

LÉGENDE



Label
Rouge



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/09

X

RÔTI DE PORC
SAUCE DIABLE



SEMOULE



FROMAGE BLANC



FRUIT DE SAISON

MARDI

12/09

PASTÈQUE

GNOCCHIS A LA TOMATE
ET TOMATE



PETITS POIS



PETIT SUISSE



GLACE

MERCREDI

13/09

X

OMELETTE AUX POMMES
DE TERRE



SALADE VERTE

FROMAGE

COMPOTE DE FRUITS
GALETTE ST MICHEL



JEUDI

14/09

SALADE DE RIZ AU THON

EMINCÉ DE DINDE
A LA PROVENCALE



RATATOUILLE

FROMAGE

CRÈME AU CHOCOLAT



VENDREDI

15/09

X

FILET DE POISSON A
LA FONDUE DE POIREAUX



POMMES VAPEUR

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON



LÉGENDE



Label
Rouge



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18/20

X

SAUTÉ DE VEAU
RIZ PILAF



TOMME BLANCHE

LIÉGEOIS VANILLE

MARDI

19/09

X



BOLOGNAISE DE
LENTILLES CORAIL
AUX LÉGUMES
PÂTES



YAOURT AU CITRON



FRUIT DE SAISON

MERCREDI

20/09

TOMATE MOZZARELLA



ESCALOPE DE PORC
AU CURRY
POMMES DE TERRE
SAUTÉES



X

FRUIT DE SAISON



JEUDI

21/09

MELON

POULET RÔTI AU JUS
FRITES



YAOURT NATURE SUCRÉ



X

VENDREDI

22/09

X

FILET DE POISSON
SAUCE DIEPPOISE
POÊLÉE DE COURGETTES



SAINT-NECTAIRE

COMPOTE DE
POMME/FRAISE



LÉGENDE



Label
Rouge



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25/09

X

TAJINE DE VOLAILLE
AUX POIVRONS DOUX



SEMOULE



PETIT SUISSE



FRUIT DE SAISON

MARDI

26/09

X

JAMBON
POLENTA ET BROCOLIS

BRIE

MOUSSE AU CHOCOLAT



MERCREDI

27/09

MELON

POULET SAUCE
FORESTIÈRE
HARICOTS VERTS



X

FROMAGE BLANC
AUX FRAMBOISES

JEUDI

28/09

SALADE DE TOMATE

LASAGNES DE LÉGUMES
SALADE VERTE



X

GLACE

VENDREDI

29/09

X

FILET DE POISSON
SAUCE DIEPPOISE



RIZ



CANTAL

FRUIT DE SAISON



LÉGENDE



Label
Rouge



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/10

X

ROTI DE DINDE
SAUCE BASILIC



PATES



YAOURT NATURE



FRUIT DE SAISON

MARDI

03/10

X

QUICHE AUX LÉGUMES ET
PATATES DOUCES



SALADE



PETITS SUISSE

CRÊPE

MERCREDI

04/10

X

SAUTÉ DE VEAU A L'AIGRE
DOUCE



QUINOA
HARICOTS VERTS

MUNSTER

ANANAS FRAIS

JEUDI

05/10

CAROTTES RAPÉES
POMMES VERTES



CHIPOLATAS AUX HERBES

LENTILLES



X

FROMAGE BLANC SUCRÉ



VENDREDI

06/10

X

FILET DE POISSON
POMMES PERSILLÉES

CAMEMBERT

FRUITS DE SAISON



LÉGENDE



Label
Rouge



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

09/10



BARBECUE SNAGS

MAÏS / LÉGUMES GRILLÉS

YAOURT NATURE

FRUITS EXOTIQUES



MARDI

10/10

BETTERAVES ROUGES
VINAIGRETTE



CHAKALAKA AU CURRY
BIRYANI

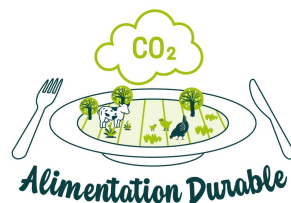


CRÈME A LA VANILLE



MERCREDI

12/10



FRITATTAS
COQUILLETES ET
COURGETTES



FROMAGE



POIRE

JEUDI

12/10

SALADE DE TOMATE
QUINOA

POULET GRILLÉ
CHIMICHURRI

POLENTA SALSA TUCA



MELKTERT



VENDREDI

13/10

SALADE DE PETITS POIS A
LA MENTHE



FISH AND CHIPS DE
CABILLAUD

FRITES



FROMAGE BLANC AUX
FRUITS



LÉGENDE



Label
Rouge



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16/10

X

ESCALOPE DE DINDE
SAUCE NORMANDE

PETIS POIS

YAOURT



FRUIT DE SAISON

MARDI

17/10

X

RÔTI DE PORC
SAUCE MOUTARDE

FRITES

TOMME GRISE

COMOTE DE POIRES

BISCUIT



MERCREDI

18/10

X

SAUTÉ DE POULET
A L'ESTRAGON

GRATIN DE LÉGUMES

VACHE QUI RIT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

19/10

CAROTTES RAPÉES



FLAN AUX COURGES
ET AMANDES

SALADE VERTE



CAMEMBERT

GLACE

VENDREDI

20/10

X

FILET DE POISSON
SAUCE CITRON

POMMES DE TERRE
PERSILLÉES

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON



LÉGENDE



Label
Rouge



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



Plat
végétarien