

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE JUILLET / SEPTEMBRE 2021

BON APPÉTIT !



Semaine Du 5 au 6 juillet	Semaine Du 2 au 3 septembre	Semaine Du 6 au 10 septembre	Semaine Du 13 au 17 septembre	Semaine Du 20 au 24 septembre
Lundi Melon Rougaille de saucisse Riz créole bio Yaourt vanille	Lundi VACANCES	Lundi Carottes râpées bio Tomate farcie bio (VBF) Riz créole bio Crème au chocolat bio	Lundi Salade césar (poulet jambon emmental salade) Filet meunière Carottes vichy Gâteau breton	Lundi Haricots verts vinaigrette Hachis Parmentier (VBF) Compote de pommes Et gâteaux bio
Mardi Tomate vinaigrette Lasagne bolognaise Salade verte bio Glace	Mardi VACANCES	Mardi Radis bio et beurre Suprême de dinde Poêlée campagnarde Pain aux céréales Fromage blanc sucré	Mardi Macédoine de légumes Tajine de légumes et agneau Semoule bio Meringue italienne	Mardi Tomate vinaigrette bio Couscous au poulet Semoule bio et légumes Yaourt à boire
	Mercredi VACANCES	Mercredi Salade verte bio Chipolatas Gratin dauphinois Fruit de saison bio	Mercredi Salade antioise (œuf tomate olive) Escalope poulet pané Petit pois carottes Yaourt aux fruits bio	Mercredi Saucisson sec Colin pané Haricots verts Crème aux œufs
Jeudi Pastèque Merguez Frites Glace	Jeudi Concombre bio vinaigrette Légumes à la provençale Petit suisse	Jeudi Salade de riz niçois Rôti de porc aux olives Pommes vapeur / haricots verts Glace bio	Jeudi Pomelos Tacos mexicains Crème à la vanille	
Vendredi Rillettes de porc Calamars à l'armoricaine Semoule bio Fruit de saison bio	Vendredi Rillettes de thon Pailla à l'espagnol Salade verte bio Tartes aux pommes	Vendredi Betteraves et pommes bio Moussaka légumes Salade bio Fruit de saison bio	Vendredi Taboulé à l'oriental Fish & chips Courgettes persillées Fruit de saison	

Menu végétarien

